

Spaghetti Gorgonzola e noci



ricetta
facile



30 min.



primo piatto

Ingredienti

320 gr di spaghetti
180 gr di Gorgonzola dolce
latte

noci tritate
erba cipollina e prezzemolo

Preparazione

Fate bollire dell'abbondante acqua salata in una pentola e buttateci gli spaghetti senza romperli.

In una padella antiaderente fate sciogliere il Gorgonzola con l'aggiunta di un po' di latte, quando avrà raggiunto una consistenza cremosa, spegnete il fuoco e aggiungete le noci tritate.

Scolate gli spaghetti e conditeli con la salsa di Gorgonzola e noci, spolverizzate con prezzemolo e erba cipollina tritati.