

• PASTA & RISO •

Tagliatelle con funghi chiodini e fonduta di Gorgonzola dolce



ricetta
facile



30 min.



primo piatto

Ingredienti

300 gr. di funghi chiodini

60 ml. di latte

300 gr. di Gorgonzola dolce Igor

400 gr. di tagliatelle

100 ml. di panna fresca da cucina

prezzemolo q.b.

sale q.b.

olio q.b.

Preparazione

Staccate per prima cosa i gambi dei chiodini dal cespo, e puliteli sciacquandoli sotto l'acqua corrente. Dopo averli fatti bollire per 15 minuti in abbondante acqua, fateli saltare in padella in olio extra vergine di oliva per 5 minuti e insaporiteli con un pizzico di sale.

Tagliate il Gorgonzola dolce Igor in piccoli dadini e scioglieteli in padella a fuoco moderato, unendo il latte e la panna da cucina, mescolando sino ad ottenere una crema liscia.

Nel frattempo fate bollire l'acqua in cui butterete le tagliatelle. Unite i funghi alla fonduta di Gorgonzola e mescolate dolcemente.

Quando gli ingredienti saranno amalgamati e la pasta cotta, scolate le tagliatelle e unitele in padella alla fonduta e ai funghi chiodini. Impiattate e decorate il tutto con una fogliolina di prezzemolo fresco.