

Bigoli Al Gorgonzola

Lessate i bigoli in abbondante acqua leggermente salata. Nel frattempo fate sciogliere la panna e il gorgonzola in un piccolo tegame, a fuoco basso e con retina frangifiamma. Quando i bigoli saranno cotti scolateli e metteteli in una zuppiera versandoci sopra la salsa di gorgonzola e qualche cucchiaio d'olio. Rigirate bene in modo da amalgamare la salsa alla pasta e servite.

Ingredienti

400 G Pasta Tipo Bigoli
200 G Formaggio Gorgonzola Dolce
Panna
Alcuni Cucchiari Olio D'oliva Extra-vergine
Sale

Note

Preparazione: 70 minuti.