

FUSILLI AL GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fusilli,
- 300 g di formaggio gorgonzola morbido,
- 40 g di burro,
- sale.

In una padella capiente fate sciogliere il burro e aggiungete dopo poco il gorgonzola tagliato a cubetti. Lasciate cucinare a fiamma bassa per circa 3 minuti e nel frattempo cuocete in acqua bollente i fusilli. Scolateli al dente, versateli nella padella e amalgamateli al resto per qualche secondo aggiungendo un mestolo scarso di acqua di cottura. Serviteli subito ancora caldissimi.
Accorgimento: la pasta non va insaporita con grana grattugiato.