

## FUSILLI AL GORGONZOLA E NOCI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fusilli,
- 100 g di formaggio gorgonzola,
- 60 g di gherigli di noce,
- prezzemolo tritato,
- 1 cucchiaio di burro,
- sale.

In una padella antiaderente, fate sciogliere il burro e unite il gorgonzola precedentemente tagliato a pezzi. Mescolate con cura fino ad ottenere un composto cremoso e subito dopo aggiungete i gherigli di noce. Nel frattempo, cuocete i fusilli in acqua salata bollente, scolateli al dente e versateli nella padella amalgamando energicamente il tutto. Spolverizzate la pasta col trito di prezzemolo e servite subito.