

NASTRINI AL GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo nastrini,
- 200 g di formaggio gorgonzola,
- gherigli di noci,
- alcune foglie di rucola,
- sale.

Lessare la pasta in acqua bollente salata.

Intanto, nella terrina dove poi si verserà la pasta, lavorare con la forchetta il gorgonzola per ammorbidirlo.

Aggiungere anche qualche gheriglio di noce spezzettato e un mestolo di acqua della pasta; scolare i nastrini al dente, versarli sul gorgonzola e aggiungere qualche foglia di rucola tritata.

Mescolare bene e servire.