

PENNE AL GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo penne,
- 150 g di formaggio gorgonzola,
- 20 cl di panna da cucina,
- burro,
- salvia,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Far soffriggere in una padella grande il burro con la salvia, unire il gorgonzola tagliato a pezzetti, la panna, il pepe e far sciogliere a fuoco lento mescolando.

Cuocere le penne al dente, versarle nella padella, far amalgamare bene, cospargere di parmigiano e servire.