

RIGATONI IN VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo rigatoni,
- 130 g di rucola,
- 150 g di formaggio gorgonzola,
- 30 g di burro,
- 1/2 bicchiere di panna,
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro,
- sale,
- pepe bianco.

Cuocere i rigatoni al dente.

Lavare la rucola, eliminare i gambi e ridurre le foglie a striscioline sottili.

Tagliare il gorgonzola a pezzettini e metterlo in 1 tegame con 30 g di burro e farlo sciogliere, mescolando, a fuoco basso.

Unire a filo 1/2 bicchiere di panna, sempre mescolando, il concentrato di pomodoro e cuocere 5 minuti.

Poi aggiungere la rucola, salare e pepare.

Scolare la pasta, trasferirla in 1 zuppiera calda e condirla con la salsa preparata.