

TROFIE IN BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo trofie,
- 300 g di formaggio gorgonzola cremoso,
- 40 g di burro,
- 10 cl di panna da cucina liquida,
- 300 g di pere kaiser,
- sale.

In una padella antiaderente, fate fondere il burro a fuoco lento e aggiungete il gorgonzola (privato della crosta) tagliato a dadini mescolando con cura e facendo attenzione a non creare grumi.

Successivamente, aggiungete le pere tagliate a dadini più piccoli che avrete precedentemente sciacquato e sbucciato e lasciatele insaporire al resto.

Dopodiché, versate la panna liquida e sempre mescolando continuate la cottura per altri 5/6 minuti e in ultimo salate leggermente.

Nel frattempo, lessate le trofie in acqua salata bollente, scolatele al dente e versatele in padella saltandole con molta delicatezza per qualche altro minuto.

Servitele subito calde.