

BIGOLI AL GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo bigoli
- 200 g di formaggio gorgonzola dolce
- panna
- alcuni cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Lessate i bigoli in abbondante acqua leggermente salata.

Nel frattempo fate sciogliere la panna e il gorgonzola in un piccolo tegame, a fuoco basso e con retina frangifiamma. Quando i bigoli saranno cotti scolateli e metteteli in una zuppiera versandoci sopra la salsa di gorgonzola e qualche cucchiaino d'olio.

Rigirate bene in modo da amalgamare la salsa alla pasta e servite.