

BUCATINI AL GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo bucatini
- 150 g di formaggio gorgonzola dolce
- 1 bicchiere di panna liquida
- prezzemolo
- zucchero
- sale
- pepe
- formaggio grana grattugiato

Tagliare a dadini il formaggio e farlo fondere a fuoco bassissimo mescolando.

Unire pochissimo zucchero, una presa di sale, abbondante pepe e la panna e far amalgamare gli ingredienti.

Lessare i bucatini in acqua salata, scolarli e versarli nel tegame con il condimento.

Mantecarli a fuoco medio.

Spolverizzare con il prezzemolo tritato e il grana prima di servire.