

CONCHIGLIE AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo conchigliette,
- 160 g di formaggio gorgonzola cremoso,
- 30 g di burro,
- 150 g di panna,
- estratto di carne,
- 4 cucchiaini di formaggio grana grattugiato,
- sale.

Mettere su fuoco moderato la panna, il burro, il gorgonzola a pezzetti, il grana, l'estratto di carne e un pizzico di sale e mescolare finché la salsa sarà cremosa e accennerà a bollire.

Quando la pasta sarà cotta al dente, scolarla, ma non completamente, e condirla con la salsa.