PAPPARDELLE AL GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farina,
- 2 uova,
- gorgonzola,
- rucola,
- 50 g di mandorle tostate tagliate,
- 80 g di latte,
- 1 bustina di zafferano,
- maggiorana,
- 1 pizzico di sale,
- pepe,
- olio d'oliva,
- formaggio grana.

Mescolare farina, un pizzico di sale e le uova e lavorare per ottenere una pasta omogenea.

Stenderla e tagliarla a fettucce larghe.

Far saltare la rucola con poco olio, unire le mandorle e la maggiorana.

Sciogliere il gorgonzola con il latte e lo zafferano, poi unirvi la rucola.

Lessare le pappardelle e farle saltare nel sugo.

Servire con grana.