LASAGNE RICCE ALLE NOCI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di lasagne larghe ed arricciate,
- sale,
- 100 g di gorgonzola dolce,
- 100 g di mascarpone,
- 200 g di gherigli di noce,
- parmigiano grattugiato.

Ponete al fuoco la pentola per cuocere la pasta, con abbondante acqua salata.

Non appena questa bollirà, gettatevi le lasagne.

Mentre la pasta cuoce, mettete nella zuppiera di servizio il gorgonzola, il mascarpone, i gherigli di noce tritati e 3 o quattro manciate di parmigiano grattugiato.

Con un cucchiaio di legno, amalgamate ben bene tutti gli ingredienti.

Quando le lasagne saranno cotte scolatele, trasferitele nella zuppiera, mescolatele per farle impregnare bene di condimento e servitele immediatamente, prima che si raffreddino.