

PASTA ALLA CREMA DI GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroncini,
- 120 g di formaggio gorgonzola dolce,
- 70 g di mascarpone,
- 100 g di panna liquida,
- 50 g di burro,
- 1 cucchiaio di vodka,
- sale,
- 1 pizzico di pepe bianco.

Ridurre il gorgonzola a pezzetti, passarli al setaccio, mescolando il ricavato con la panna, il mascarpone e il burro ammorbidito a temperatura ambiente.

Unire un pizzico di pepe e la vodka, poi lavorare bene la crema con una frusta per qualche minuto.

Lessare la pasta, condirla con la crema, mescolarli molto bene e servire.