CONCHIGLIE AL GORGONZOLA E PISTACCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo conchiglie,
- 100 g di formaggio gorgonzola piccante,
- 2 cucchiai di panna,
- 50 g di pistacchi sgusciati,
- sale,
- formaggio grattugiato.

In un tegamino fate fondere a fuoco dolce il gorgonzola tagliato a cubetti con la panna.
Tritate i pistacchi.
Sbollentate i pistacchi e tritateli.
Lessate le conchiglie e quando la pasta è cotta scolate e condite con il gorgonzola fuso, il trito di pistacchi e il formaggio grattugiato.
Mescolate e servite.