



## PENNE QUESO AZUL Y MASCARPONE



las penne's con gorgonzola y mascarpone se prepara disolviendo junto con el queso azul, la mantequilla y la vodka hasta que quede cremoso. Se cocinan las penne's en agua con sal, se mezcla con la crema de quesos y se sirve de inmediato.

### Ingredientes:

350 gramos de penne

70 gr de queso mascarpone

150 gr Gorgonzola

100 gramos de crema líquida

60 gr de mantequilla

1 cucharada de vodka

sal al gusto

pimienta blanca al gusto

1 manojo de perejil

Ponga el queso azul en una tabla y, con el cuchillo de queso, cortarlo en trozos pequeños. Luego mezclas las piezas hasta tener una pasta suave, que transferirá en un tazón.

Revuelva suavemente el queso mascarpone el queso azul, la crema de leche y la mantequilla dividida en trozos pequeños, fuera de la nevera para que se ablanda a temperatura ambiente.

También agregue una pizca de pimienta blanca y el vodka, luego trabajar la crema con un batidor elástica y sazonar con sal.

Cocine la pasta penne en una olla grande de agua hirviendo con sal, escurrir cuando estén al dente y condimentar con crema de gorgonzola preparados.

Revuelva suavemente añadir el perejil picado hasta que las plumas se condimentan uniformemente, luego transferirlos a un plato de servir y servir inmediatamente.

