

Consigli:

A piacere aggiungete prezzemolo fresco e gherigli di noce tritati.



Cuciniamo insieme la **pasta con pere e gorgonzola** come primo piatto ricco e gustoso. Questo piatto di **pasta** si prepara nel tempo di cottura della pasta: dovrete infatti grattugiare le **pere** a scaglie e insaporirle con il burro in padella, poi ammorbidire il gorgonzola con un poco di acqua di cottura e stemperarlo con la panna. Alla fine unite la pasta lessata al dente ai due composti e amalgamate.

### Ingredienti:

350 gr di pasta: pennette, farfalle o sedani rigati  
300 gr di gorgonzola  
3 Pere  
1 Tazzina di panna da cucina  
2 Cucchiari di burro  
4 Cucchiari di parmigiano grattugiato  
Sale q.b.  
Pepe q.b.  
Noce Moscata q.b.

### Preparazione

Sbucciate le pere e grattugiatele.

Mettete in una padella con il burro fuso e fate cuocere fino a farle diventare trasparenti.

Salate e pepate, e grattugiate un po' di noce moscata.

Nel frattempo lessate la pasta e fate ammorbidire con un poco di acqua di cottura il gorgonzola che avrete messo in una ciotola e avrete incorporato alla panna.

Scolate la pasta al dente, mettetela nella padella con le pere, versatevi la salsa di formaggio e amalgamate, cospargendo di parmigiano grattugiato prima di servire ben caldo in tavola.