



Spaghetti azzurri  
GORGONZOLA & NOCI

#### INGREDIENTI (4 Pax.)

- Spaghetto 360 gr.
- Gorgonzola 200 gr.
- Panna fresca 200 ml.
- 3 noci
- Grana Padano q.b.
- Sale e pepe

#### Opzionale per l'estetica

- Colorante naturale blu\*

*\*io ho usato il BLU Spirulina che, come si evince dal nome, è un colorante naturale a base di alga Spirulina.*

1



In un pentolino mettere a scaldare la panna fresca, a fuoco moderato, con il gorgonzola tagliato a cubetti.

Aggiungere anche una macinata generosa di pepe e due cucchiaini abbondanti di Grana Padano grattugiato.

Continuare a girare fin tanto che il formaggio non si sia sciolto completamente e senza mai far bollire.

Spegnere il fuoco e frullare con un mixer ad immersione per uniformare la salsa che deve rimanere lunga (liquida).

2



Se si desidera è quindi possibile aggiungere il colorante poco alla volta fino ad ottenere il colore desiderato.

Portare a bollore una pentola di acqua, salare e mettere in cottura gli spaghetti.

3



Tritare grossolanamente le noci e tenere da parte.

Scolare la pasta al dente e rimetterla nella pentola di cottura.

Accendere il fuoco a fiamma moderata e unire la salsa di gorgonzola alla pasta.

Rigirare gli spaghetti nella salsa per qualche secondo fin tanto che gli spaghetti non si siano ben amalgamati con la salsa.

4



*Facile, veloce e gustosissima.*

Puoi servire.

Aggiungere, a piacere, su ciascun piatto un poco di noci tritate e del grana grattugiato.

BUON APPETITO



[www.RicetteOrizzonti.it](http://www.RicetteOrizzonti.it)

[@ricetteorizzonti](https://www.instagram.com/ricetteorizzonti)

