

Gnocchiole cu sos gorgonzola

Gnocchiole cu sos gorgonzola

Ingrediente :

300 g paste gnocchiole (sau orice pasta in forma de scoica), 175 g gorgonzola, 30 g unt, 20 ml lapte, 40 ml smintina, parmezan ras, dupa gust, sare

Preparare :

Se prepara pastele si se scurg. Intre timp, se pune la foc mic o cratita inalta si pune gorgonzola farimitata cu furculita, untul si laptele. Se amesteca din cind in cind, pina cind se omogenizeaza (eu folosesc mixerul). Se adauga, cind fierbe, smintina si se mai lasa citeva minute sa fiarba. Se adauga pastele si se amesteca bine. Se sareaza daca e nevoie. Se serveste alaturi de parmezan ras.