



PASTA

Gnocchetti al gorgonzola e pere



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MIN



TEMPO DI COTTURA
10 MIN



CALORIE
580K

NOTE

INGREDIENTI

800 g di Gnocchetti di patate

PER LA SALSA

120 g di Gorgonzola al mascarpone

2 Pere William

80 g di Yogurt bianco intero

40 g di Parmigiano grattugiato

1 Limone bio

1 Scalogno

2 foglie di Salvia fresca

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Sbucciate le pere, tagliatele a dadini e mettetele in una ciotola con il succo di limone perché non anneriscano. Tagliate a dadini anche il gorgonzola.
- Sbucciate e tritate lo scalogno, poi trasferitelo in una padella capiente insieme alla salvia; versate l'olio e fatelo appassire per circa 3 minuti, a fuoco basso.
- Aggiungete i dadini di pera e cuoceteli per 2-3 minuti, poi unite il gorgonzola e fatelo sciogliere. Versate lo yogurt e riscaldate il condimento per circa 2 minuti, infine regolate di sale, spegnete e tenete in caldo.
- Intanto mettete una pentola con abbondante acqua sul fuoco e portatela a ebollizione, poi salatela. Quando il sugo è quasi pronto, calate gli gnocchetti nell'acqua bollente; toglieteli con la schiumarola quando salgono a galla e passateli nella padella con il sugo, che avrete rimesso sul fuoco. Fateli insaporire per qualche secondo a fuoco vivace, poi spegnete, unite il parmigiano e mescolate. Servite gli gnocchetti caldi, spolverizzando con pepe macinato al momento.

Carla Marchetti