



PASTA

## Penne gorgonzola bietole e noci



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

15 MIN



CALORIE

820K

NOTE

### INGREDIENTI

320 g di Penne rigate

120 g di Gorgonzola

200 g di Barbabietole

60 g di Noci sgusciate

40 g di Parmigiano grattugiato

1 spicchio di Aglio

200 ml di Panna fresca

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

### Preparazione

- Mettete al fuoco una pentola capiente con l'acqua per cuocere la pasta. Quando bolle salatela e calate le penne.
- Intanto mondate le bietole, lavatele perfettamente e poi spezzettatele in modo grossolano.
- Sbucciate l'aglio, trasferitelo in una padella capiente, tipo saltapasta; e fatelo soffriggere con l'olio per circa 1-2 minuti, a fuoco basso.

- Aggiungete le bietole preparate, salate leggermente e cuocetele per 7-8 minuti, unendo poca acqua calda quando necessario.
- A fine cottura aggiungete la panna, il gorgonzola spezzettato e il parmigiano; sempre mescolando e a fuoco molto basso, solo per sciogliere i formaggi, poi spegnete, regolate di sale e tenete in caldo.
- Quando la pasta è cotta al dente, scolatela e trasferitela nella padella con il sugo, rimettendola sul fuoco vivace per pochi secondi perché si insaporisca bene. Servitela dopo aver aggiunto le noci spezzettate grossolanamente.

Carla Marchetti