

Orecchiette alla rucola

(pronte in circa 30 minuti)

Ingredienti per 4 persone:

orecchiette (fresche o secche) gr. 450,
burro gr. 50,
gorgonzola dolce 50 gr.,
4 cucchiaini di latte,
un mazzetto di rucola,
sale.

Procedimento:

Fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata.

Contemporaneamente fate fondere il burro in una padellina antiaderente insieme al gorgonzola tagliato a pezzetti ed il latte, mescolando lentamente con un cucchiaino di legno.

Il composto non deve friggere ma sciogliersi lentamente e diventare cremoso.

Pulite la rucola, lavatela e tagliuzzatela grossolanamente.

Unitela al condimento, lasciando cuocere per 2 minuti.

Scolate le orecchiette, e condite con la salsa ben calda.

Buon appetito !!