

# Caserecce gorgonzola, noci e mandorle

Ecco una ricetta semplice che non ha nulla da invidiare ai piatti più gustosi ed elaborati.

Non parliamo certamente di una ricettina leggera e dietetica ma a volte bisogna concedersi qualche peccato di gola! La nota dolce delle mandorle, ingentilisce l'incontro tra noci e prelibato gorgonzola!

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 400 g di pasta corta tipo caserecce o formato che preferite
- 200 g di gorgonzola dolce
- 40 g di noci (al netto degli scarti)
- 40 g di mandorle (al netto degli scarti)

## PROCEDIMENTO:

Cuocere la pasta in abbondante acqua leggermente salata nei tempi indicati dal produttore per il formato scelto.

Tritare le noci e le mandorle con il mixer, fino ad ottenere una grana medio-sottile.



Scolare la pasta, condire con il gorgonzola tagliato a

pezzettoni e la granella di frutti secchi. Amalgamare bene il tutto affinché il gorgonzola si sciolga al contatto con il calore della pasta. Servire caldo.