



Penne gorgonzola e mascarpone - [Visualizza sul sito](#)
di Tazzulella

primi piatti - gorgonzola - pasta secca

Ingredienti per 4 persone

350 gr di penne

120 gr gorgonzola dolce

70 gr mascarpone

100 gr panna liquida

1 cucchiaio di vodka

sale e pepe bianco.

Tagliare a pezzetti il gorgonzola, passare il formaggio in un mixer per ottenere una crema morbida ed omogenea.

Incorporate delicatamente alla crema il mascarpone, la panna e il burro in pezzetti (che avrete provveduto per tempo ad ammorbidire tenendoli fuori dal frigo a temperatura ambiente).

Aggiungete la vodka, un pizzico di pepe bianco e lavorate la crema con la frusta elastica per qualche minuto.

Far cuocere la pasta, scolarla al dente e condite con la salsa al gorgonzola. Mescolare lentamente, fin quando le penne avranno "raccolto" il condimento, impiattare e servire.

La salsa risulterà un po' densa, ma con il calore della pasta si scioglierà ...io ho aggiunto, anche un po' di parmigiano come condimento.