

Tagliatelles au gorgonzola et noix

conchiglie
Pastas macaronis
rigate spaghetti penne tagliatelles fusillis

Pour 4 personnes :
400 g de tagliatelles,
200 g de gorgonzola,
10 cl de crème fraîche
liquide,
1 petit bol de fleurettes
de brocoli,
16 cerneaux de noix,
sel, poivre.



Faire chauffer une grande quantité d'eau salée dans un récipient pour les pâtes. Quand l'eau arrive à ébullition, plonger les pâtes et faire cuire le temps indiqué sur le paquet. Séparer le brocoli en petits bouquets. Séparer les cerneaux de noix entre les mains. Couper le gorgonzola en morceaux et le mettre dans une petite casserole avec la crème. Faire chauffer à feu très doux et maintenir au chaud. Egoutter les pâtes rapidement et les remettre dans la marmite bien chaude. Arroser d'un filet d'huile d'olive et mélanger. Répartir les pâtes et les petits morceaux de brocolis dans les assiettes. Arroser avec le gorgonzola fondu ; ajouter quelques morceaux de noix et servir aussitôt.

Conseil : ne pas trop égoutter les pâtes. Il est toujours préférable de laisser un peu d'eau de cuisson au fond de la marmite.
Cette recette peut se réaliser avec d'autres variétés de pâtes et/ou de fromage...

Ne pas oublier d'accompagner d'un petit verre de vin ! avec le fromage cela s'impose... j'avais sous la main un petit Gamay, c'était parfait !