

TORCHIETTI CON GORGONZOLA IN CREMA DI ZUCCA

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone	FACILE	30 MINUTI	BONARDA DELL'OLTREPO PAVESE	

INGREDIENTI:	
250 gr.	Torchietti emiliane barilla
300 gr	Zucca gialla
200 gr	Gorgonzola
250 gr	Latte
250 gr	Brodo
30 gr	Burro
3 cucchiari	Panna
30 gr	Parmigiano Reggiano grattugiato
	Sale e pepe

PREPARAZIONE:

Pulite la zucca e tagliatela in grandi dadi. Unitela al latte e al brodo lasciandola cuocere. Frullatela nel mixer per renderla cremosa e aggiustate di sale e pepe. Spezzettate quindi il gorgonzola e mettetelo in padella con il burro e la panna formando una crema. Cuocete i Torchietti Emiliane Barilla in abbondante acqua salata, scolate, condite con la salsa di gorgonzola ben calda e unite il Parmigiano. Distribuite un letto di crema di zucca nel piatto, adagiatevi la pasta e servite.