Receta de Pasta con Gorgonzola y Nueces

01 Dic 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de pasta, en esta ocasión es **Pasta con Gorgonzola y Nueces**, seguro que os va a gustar y sobre todo a l@s amantes de la pasta, os la recomiendo para hoy, vuestra familia quedará encantada.

Ingredientes

- Pasta corta macarrones u otra que os guste (400grs)
- Queso gorgonzola (200grs)
- Nata líquida de cocina (350ml)
- Coñac o brandy (50ml)
- Nueces peladas (150grs)
- Mantequilla (una cucharada)
- · Pimienta negra
- · Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

- 1. Poner agua con sal en una cacerola y cocer la pasta hasta que quede al dente
- 2. En una sartén poner un poco de aceite y la mantequilla a fuego fuerte, añadir la mitad del queso y la mitad de las nueces desmenuzadas
- 3. Cuando esté bien caliente añadir **con mucho cuidado** el brandy y prenderle fuego, reducir haciendo círculos con la sartén hasta que se apague
- 4. Echar la nata líquida, el resto de gorgonzola y el resto de nueces, un poco de sal y pimienta y dejar que se vaya reduciendo la salsa
- 5. Escurrir bien la pasta y añadir a la sartén con la salsa, remover bien para que se mezclen los ingredientes
- 6. Como es una salsa que tiene bastante sabor, no es necesario añadir queso rallado
- 7. Servir caliente y...buen provecho!!!