

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!!!