Mezze maniche con gorgonzola



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 35

Dosi per 4 persone

Pulisci bene il sedano e fallo a pezzetti, fai a cubetti la patata sbucciata; lessa queste verdure per 20 poi mettile nel frullatore con l'olio. Frulla fino ad ottenere una salsa omogenea, regola di sale e pepe. Metti i pinoli in una padellina e falli tostare; taglia a pezzetti il gorgonzola. Cuoci la pasta, toglila al dente e falla mantecare con la salsa di verdure e il gorgonzola.

Cospargila di pinoli tostati e con le foglie tenere del sedano a julienne.

Ingredienti per 4 persone

- Per le mezze maniche:
- 320 g di mezze maniche
- 150 g di gorgonzola dolce

- 5 gambi di sedano con le foglie
- 1 patata
- 2 cucchiai di olio EV
- sale e pepe