Penne noci e pere



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

Fai cuocere la pasta in acqua salata per il tempo indicato nella confezione; scolala e mettila in un'insalatiera, condiscila con un filo d'olio. Nel frattempo in una terrina lavora il gorgonzola con la ricotta, aggiusta di sale e con questa crema condisci la pasta.

Taglia la pera a fettine sottilissime, poi uniscila alla pasta e guarnisci con le noci e una generosa macinata di pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 360 g di penne rigate
- 1 cucchiaio di ricotta
- 1/2 cucchiaio di gorgonzola

- 1/2 pera non trattata
- 6 gherigli di noci
- 2 cucchiai di olio EV
- sale e pepe