Glow Bone



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pasta orecchiette con gorgonzola y pera

2 raciones

Ingredientes

- Orecchiette
- Nata
- Gorgonzola
- Un queso más suave, el que más te guste
- Pera
- Un dadito de mantequilla
- Agua de cocción de la pasta
- Sal
- Pimienta
- Pistachos

Elaboración

1. Poner un dadito de mantequilla en la sartén y añadir la pera hasta que quede caramelizada
2. Añadir la nata, el gorgonzola, el queso más suave, la pera, agua de cocción de la pasta, sal y pimienta, y mezclar todo bien
3. Tostar los pistachos, triturarlos y ponerlos por encima

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone