Maria



Pasta con puerro y gorgonzola

2 raciones

Ingredientes

- **250 g** de pasta corta
- **2** puerros
- **2 cucharadas** de queso gorgonzola
- AOVE
- Sal y pimienta
- Nuez moscada al gusto
- Agua de cocción de la pasta
- Queso rallado y nueces para servir

Elaboración

1. Lava y corta los puerros.
2. Sofríelos en una sartén con un poco de AOVE con sal y pimienta durante unos minutos, hasta que estén tiernos.
3. Cuece la pasta y reserva un poco del agua de cocción.
4. Pon los puerros en el vaso de la batidora junto a las dos cucharadas de gorgonzola, la nuez moscada y un poco del agua de cocción de la pasta.
5. Tritura bien hasta obtener una salsa fina. Añade el agua poco a poco para ajustar la textura.
6. Añade la pasta a la salsa y mezcla.
7. Sirve con queso rallado y unas nueces por encima.

Hecho con CookNest

