Maria



Pasta con calabaza, setas y gorgonzola

3 raciones

Ingredientes

- **300 g** de pasta larga
- **400 g** de calabaza en crudo (asada y triturada después)
- **350 g** de champiñones
- **2 dientes** de ajo
- **1 cucharada** sopera de mantequilla
- **250 g** de mascarpone
- **50 g** de pecorino rallado
- Gorgonzola al gusto
- Sal y pimienta

Elaboración

1. Asa la calabaza hasta que quede tierna
2. Tritúrala en el vaso de la batidora con el mascarpone y el pecorino hasta obtener una crema suave
3. Reserva unos trozos de calabaza para decorar
4. En una sartén, derrite la mantequilla y saltea los dientes de ajo unos minutos sin que se quemen
5. Añade las setas, salpimenta y cocínalas unos 10 minutos
6. Cuece la pasta al dente y pásala directamente a la sartén con las setas
7. Incorpora la crema de calabaza y un poco del agua de cocción de la pasta para que quede más cremosa
8. Añade un poco de agua de cocción al vaso de la batidora y vuelve a echarla en la sartén para aprovecharla mejor
9. Mezcla bien y sirve con trozos de gorgonzola por encima y unos trozos de calabaza asada

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Maria

cooknest.app/@maria-buve · Instagram @maria.buve