

Pâtes au gorgonzola et aux noix



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Du goût à revendre pour cette recette.

Ingrédients

- 400 g de pâtes
- 100 g de gorgonzola
- 1 barquette de dés de jambon
- quelques noix
- 1 brique de crème liquide
- sel et poivre
- noix de muscade
- grana padano râpé

Préparation

- 1 Cassez les noix, retirez les cerneaux et concassez-les.
- 2 Faites cuire les pâtes et, pendant la cuisson, préparez la sauce.
- 3 Faites fondre le gorgonzola dans une casserole à feu doux. Ajoutez la crème fraîche, une pincée de noix de muscade, les allumettes de jambon. Salez légèrement (à cause du gorgonzola) et poivrez. Faites cuire quelques minutes en mélangeant bien.
- 4 Egouttez les pâtes. Ajoutez la sauce. Mélangez et parsemez de cerneaux de noix concassés.
- 5 Dégustez aussitôt après avoir ajouté du grana padano râpé.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

