



Girasoli au fromage et noix

Pour 2 personnes

10 Girasoli au fromage et noix
250 gr de cœur de gorgonzola
10 cerneaux de noix
10 cl de crème liquide
Sel et poivre
Parmesan râpé ou pecorino affiné

Préparation

- Piler finement les cerneaux de noix
- Dans un caquelon faire bouillir la crème puis ajouter le gorgonzola, laisser fondre le fromage et ajouter les cerneaux de noix. Poivrer
- Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée.
- Mélanger les pâtes égouttées avec la sauce sur le feu,
- Servir dans des assiettes chaudes, ajouter un peu de fromage râpé.

Bon appétit !

Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four

