



Spaghetti au cœur de Gorgonzola et pancetta roulée

Pour 2 personnes

250 gr de Spaghetti
+ - 150 gr de cœur de Gorgonzola de Mario COSTA
Un peu de crème liquide
6 tranches de pancetta roulée
Poivre
Parmesan râpé

Préparation

- Couper la pancetta en lamelles.
- Dans un caquelon, faire cuire la pancetta juste pour qu'elle fonde. Ajouter la crème liquide et faire bouillir, en suite ajouter le gorgonzola. Laisser cuire jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et laisser réduire un peu. Poivrer généreusement.
- Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée en respectant les indications sur le paquet.
- Égoutter et mélanger sur le feu les pâtes avec la préparation.
- Servir avec un peu de parmesan râpé.

Bon appétit !

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

