



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

STROZZAPRETI CON POMODORINI E GORGONZOLA

incucinaconvanessa.blogspot.it



Ingredienti per 4 persone:

350 g di strozzapreti
2-3 pomodorini
Olio evo DANTE
2 foglie di basilico
sale
180 g di gorgonzola
50 ml di brodo
pepe

Preparazione:

Cuocere gli strozzapreti in abbondante acqua salata. Nel frattempo in una padella cuocere i pomodorini tagliati a pezzetti con l'olio, il basilico e un pizzico di sale; unire il gorgonzola, il brodo e il pepe e lasciar cuocere ancora pochi minuti. Quando gli strozzapreti saranno pronti, scolarli, metterli nella padella, farli insaporire e servire.

DANTE



oio

vero