

Penne con pancetta e gorgonzola



Ingredienti

- 400 grammi pasta, tipo "penne"
- 150 grammi pancetta affumicata a cubetti
- 150 grammi gorgonzola
- sale
- pepe

Preparazione

- In una pentola capiente, portare ad ebollizione abbondante acqua. Non appena l'acqua raggiunge il bollore, salarla e procedere con la normale cottura delle penne, come indicato sulla confezione, consiglio si scolarla al dente.
- Scaldare una padella antiaderente, dove andrete a saltare la pancetta a cubetti.
- Nel frattempo, tagliare a cubettini il gorgonzola. Aggiungere in padella metà del gorgonzola ed amalgamare bene, fino a che non si sarà sciolto. Personalmente, non ho salato il condimento perchè già piuttosto saporito con pancetta e gorgonzola. Spegnerne il fornello.
- Quando la pasta avrà raggiunto il corretto grado di cottura, riaccendere il fornello della padella contenente il condimento, scolare la pasta e saltarla nella padella, quindi aggiungere il restante gorgonzola ed amalgamare bene.
- Impiattare e servire il piatto caldo e, a piacimento, spolverare con il pepe.