



Strozzapreti con crema al gorgonzola



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Strozzapreti con crema al gorgonzola

Pasta fatta in casa

Preparazione	30 min
Cottura	5 min
Tempo totale	35 min

Portata: Primi

Cucina: Romagna

Keyword: pasta

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 400 g Farina (+ quella che serve per il tagliere)
- 1 albume
- q.b. acqua
- 200 g gorgonzola
- 100 g noci sgusciate
- 50 g burro
- 1/2 bicchiere latte
- 1 zuccina

Istruzioni

1. Fai l'impasto per la sfoglia con farina, albume d'uovo, acqua tiepida q.b. e lascia riposare mezz'ora coperto con pellicola trasparente. Nel frattempo con una grattugia trita la zuccina, taglia a dadini il formaggio Gorgonzola e riduci in piccoli pezzi le noci.



2. In una padella adeguata fai sciogliere il burro, aggiungi le noci tagliate, la zuccina tritata, il formaggio Gorgonzola a dadini, mezzo bicchiere di latte e cuoci fino a ch  si   formata una crema.
3. Con il mattarello tira la sfoglia, taglia la pasta a strisce di 1 cm. arrotola con le mani e forma gli strozzapreti. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con la crema di formaggio preparata.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
