



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001214

Registrata in data 02 Apr 2017 alle ore 17:33

da NUNZIO BUGETTO

Pomodorini al bleu stilton

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 6 persone

n. 2 pacchi da 500 g Pasta della Fabbrica di Gagnano
n. 2 aglio
n. 1 peperoncino olio extra vergine di oliva
30 g di burro salato
250 g di bleu stilton
800 g di pomodorini
n. 12 foglie di basilico

Preparazione

in una casseruola antiaderente versa 3 mestoli medi di olio extra vergine di oliva, 2 spicchi di aglio tagliati a fette, un peperoncino piccante, una noce di burro salato: soffriggere per circa 2 minuti aggiungi 250 g di bleu stilton con una spatola di acciaio.

Far sciogliere il bleu stilton, aggiungere 800 g di pomodorini e portare il tutto a cottura.

In una pentola portare a bollore 10 litri di acqua salata, versare 1 kg di pasta della fabbrica di Gagnano, dopo circa 10-12 minuti scolare la pasta, saltarla in una padella antiaderente con i due terzi del sugo e far amalgamare bene.

Impiattare in un piatto a cappello di prete, guarnire con il restante sugo, adagiare foglie di basilico spezzettato.

Vino consigliato

Piancastelli- Terre del principe
Terra di lavoro- Galardi,
Patrimo-Feudi di San Gregorio