

Macaroni au gorgonzola

Ingrédients pour 4 personnes

200 g macaroni coupés
25 cl crème fraîche
160 g gorgonzola
1 c. à soupe fines herbes hachées
sel et poivre

Faites cuire les macaroni 10 à 15 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Pendant ce temps, coupez le gorgonzola en petits morceaux. Mettez-les dans une casserole avec la crème fraîche et les fines herbes hachées. Poivrez. Chauffez à feu doux en remuant et laissez bouillir 5 minutes.

Egouttez les macaronis. Ajoutez-leur la sauce au gorgonzola. Servez bien chaud.

Le bon conseil: à défaut de gorgonzola, préparez la sauce avec du roquefort.

Préparation: 10 min. Cuisson: 15 min.

Classification: Italie (pays d'origine), pâtes/riz (plat), facile (difficulté), non testée

Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson

Date: 19.07.2007

Enregistré par: démo