

# Trofie al gorgonzola, speck ed erba cipollina



## INGREDIENTI :

Per 6 persone:

500 gr di trofie

100 gr d speck

200-250 gr di gorgonzola

erba cipollina

cipolla, olio e sale

Mettere un pò di olio cipolla tritata e speck in pentola e far soffriggere 2-3 minuti con MC a fiamma media, aggiungere la pasta con l'acqua necessaria, io ho messo 2 bicchieri e mezzo perchè era pasta fresca, un pò di sale, fiamma alta poi appena esce il vapore abbassare e cuocere considerando il tempo di cottura della pasta. A fuoco spento aggiungere il gorgonzola e l'erba cipollina, mescolare finchè si scioglie il formaggio.

RICETTA DI : Luana Pierri