Le ricette di July - Pasta Gorgonzola e Agretti

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è composta da una particolare verdura: gli agretti.

INGREDIENTI:

– 600 g di agretti

– 500 g di spaghetti

– 300 g di gorgonzola

– 250 ml di latte

– 50 g di gherigli di noce tritati

– sale q.b

– pepe q.b

PROCEDIMENTO:

In una pentola capiente fare cuocere gli spaghetti in acqua salata con gli agretti per circa 10-12 minuti.

A parte in un tegame abbastanza capiente, versare il latte, la gorgonzola tagliata a dadini e fare scogliere bene amalgamando il tutto.

Salare, pepare e lasciare cuocere finché non si sarà formata una cremina.

Scolare gli spaghetti e gli agretti, versarli nel tegame con la crema di gorgonzola, amalgamare bene il tutto e servire ben caldo con una bella spolverata di noci tritate.

Buon Appetito!

© 2026 CIVIO0NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 14/11/2026

Salvato in PDF in data: 14/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-july-pasta-gorgonzola-e-agretti/14/11/2026/