

🍷 Recette 🍷

③ Farfalle con radicchio e gorgonzola.

Farfalle avec salade « Trévise » et gorgonzola.

Description : Il s'agit d'un plat rapide à préparer et surtout très savoureux. Préparez-en en abondance car c'est si bon que l'on vous en redemandera deux fois...

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 400 gr de farfalle.
- 250 gr de « radicchio » (salade trévise).
- 120 gr de gorgonzola.
- 200 ml de crème fraîche liquide.
- ½ verre de vin blanc.
- 20 gr de beurre.
- sel et poivre.
- 1 échalote.

Préparation :

1. Coupez le « radicchio » en fines lamelles et faites-le revenir dans une casserole avec le **beurre** et l'**échalote** finement hachée. Rajoutez ensuite le **vin blanc**.
2. Dès que le vin s'est évaporé, rajoutez la **crème liquide**, le **gorgonzola** coupé en dés, ainsi que le **sel** et le **poivre**, puis continuez la cuisson à feu doux jusqu'à ce que le **gorgonzola** ait complètement fondu.
3. Faites cuire vos pâtes dans une grande casserole d'eau salée. Une minute avant le temps de cuisson conseillé, égouttez-la et versez-la dans une poêle avec la sauce de gorgonzola et le radicchio et laissez cuire pendant 3 minutes.
4. Servez ensuite les pâtes en y rajoutant (si vous aimez) un peu de ciboulette hachée...

« Buon appetito !! ».