



Pasta Gorgonzola



2 personer



25-30 minutter

November 2023

Ingredienser:

- 300 gr pasta/spaghetti af eget valg
- 100 gr flerfarvede minitomater
- 50 gr ristede hasselnødder
- Gorgonzola [150 gr fra Galbani]
- 400 ml fløde
- salt/peber
- smør

Start med at komme fløden på en pande med en klat smør. Når fløden rammer kogepunktet, skruer du en tak ned for varmen og tilsætter gorgonzolaen, hvorefter det røres godt sammen til gorgonzolaen er smeltet ud i fløden og den tykner. Smag til med salt og peber. Tag saucen af blusset indtil pastaen kommer i.

Kog pastaen i 5 minutter med 1 spsk salt i vandet - og kom den op i saucen, hvor du rører det hele sammen yderligere 5 minutter på varmen.

Servér straks med ristede hasselnødder, plukket timian og friske minitomater.

Mama
Brown

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk

champagne**for**alle

BUBBLES MATTER