

# Penne al Gorgonzola

primo piatto per 4 persone

## Ingredienti

Gorgonzola piccante	[g]	60	
Salsa besciamella (pag. 61)	[n]	1	
Penne od altra pasta			200
Formaggio grana grattugiato	[g]	25	

- ore 19,00 Fate cuocere in abbondante acqua salata 200 g di penne (scolatele al dente)  
19,05 Fate la salsa besciamella alla quale, una volta pronta, unirete il gorgonzola diviso in piccoli pezzi  
19,25 Mescolate insieme penne e besciamella. Adagiate tutto in una pirofila.  
19,30 Accendete il forno (temperatura alta) e cospargete il pasticcio con 25 g di grana  
19,35 Infornate (parte superiore) e fate cuocere (circa 15') fino ad ottenere una leggera gratinatura  
19,50 Sfornate, lasciate raffreddare leggermente, e servite

Per non farvi scartabellare riscrivo a  
lato gli ingredienti per preparare la  
salsa besciamella come da pag. 61



Latte intero	[g]	500
Farina bianca	[g]	55
Sale	[q]	6
Burro	[g]	15
Formaggio grana	[g]	40