

# *Penne al Gorgonzola*

*primo piatto per 4 persone*

## *Ingredienti*

<i>Gorgonzola piccante</i>	<i>g</i>	<i>60</i>	<i>Penne od altra pasta</i>		<i>200</i>
<i>Salsa besciamella (pag. 61)</i>	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>Formaggio grana grattugiato</i>	<i>g</i>	<i>25</i>

- 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*