

## ENOGASTRONOMIA

---

### ***Ricetta spaghetti gorgonzola e noci***

di **Niva Florio** – Foodblogger e Copywriter

Con la **ricetta degli spaghetti al gorgonzola e noci** si va sempre sul sicuro. Ti basteranno pochi ingredienti per preparare un primo piatto veloce, facile e saporito. La cremosità del gorgonzola e la croccantezza delle noci rendono un semplice piatto di spaghetti elegante e unico. Un'esplosione e un'armonia di sapori che stupiranno i tuoi ospiti.

L'ingrediente principe di questo piatto è, ovviamente, il gorgonzola. Puoi trovarlo nella sua versione **dolce** e nella versione **piccante**. Per questo primo piatto puoi usare quello che più preferisci. Sarà comunque un successo!

Vediamo insieme come preparare questo piatto da leccarsi i baffi in appena 20 minuti.

#### **Ingredienti per gli spaghetti al gorgonzola e noci**

Per 4 persone:

- 350 g spaghetti;
- 120 g di gorgonzola privo di crosta;
- 70 g di burro;
- 8 gherigli di noce;
- prezzemolo tritato;
- **sale fino**;
- **sale grosso**.

#### **Procedimento**

**Per preparare gli spaghetti al gorgonzola e noci:**

1. Mettete sul fuoco la pentola con l'acqua per cuocere la pasta.
2. Passate al setaccio il gorgonzola e raccoglietelo in una ciotola larga.
3. Aggiungete il prezzemolo e un pizzico di sale fino e mescolate bene con un cucchiaino di legno.
4. Sciogliete su fuoco basso il burro senza farlo soffriggere.

5. Unite lentamente il burro al gorgonzola e mescolate per ottenere un composto liscio e cremoso.
6. Aggiungete le noci.
7. Quando l'acqua inizia a bollire, aggiungete il sale grosso.
8. Immergete gli spaghetti nell'acqua e cuoceteli al dente.
9. Scolate gli spaghetti, versateli nella ciotola dove si trova il condimento, mescolate e servite subito.

### Curiosità sul gorgonzola

Il gorgonzola è un **formaggio italiano** prodotto con latte vaccino. Le sue origini sono da rintracciarsi nell'omonima cittadina lombarda, Milano, ma la zona di produzione storica comprende le **province di Milano, Pavia, Como e Novara**.

Il gorgonzola è un formaggio erborinato a pasta cruda prodotto a partire da latte intero pastorizzato di vacca a cui vengono aggiunti fermenti lattici e muffe accuratamente selezionate. Il suo colore è bianco paglierino e presenta delle venature verdi che si vanno a creare grazie al processo di erborinatura, cioè con la formazione delle muffe.

Esistono due tipi di gorgonzola, quello dolce e quello piccante. Il **gorgonzola dolce** è più cremoso, a pasta molle; a dispetto del suo nome, ha comunque un sapore leggermente piccante. Il **gorgonzola piccante**, invece, ha un sapore più intenso e piccante e si differenzia soprattutto per la sua consistenza friabile della pasta semidura.

Per preparare gli spaghetti gorgonzola e noci ti consiglio di usare il **gorgonzola DOP**. Come riconoscerlo? Assicurati che il formaggio che hai acquistato abbia impressa sulla stagnola che lo ricopre la caratteristica lettera g che può essere utilizzata soltanto dai produttori che fanno parte del **Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola DOP**.

