

# PENNETTE ALLE NOCI

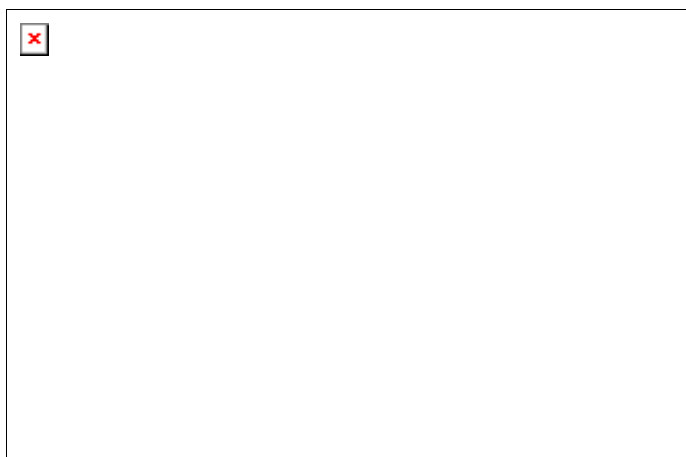
[HOME PAGE](#)[CHI SIAMO](#) **Dose per 4 persone**[ANTIPASTI](#)

- 400 grammi di penne
- 10 noci
- 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 150 grammi di gorgonzola
- 3 cucchiaini di formaggio grattugiato
- un ciuffetto di prezzemolo
- pepe o peperoncino

[PRIMI PIATTI](#)[SECONDI  
PIATTI](#)

## Preparazione

- Schiacciate le noci, separate i gherigli e sbriciolateli
- In una padella che possa contenere anche la pasta, mettete l'olio e il gorgonzola tagliato a pezzetti e fatelo sciogliere
- Aggiungete le noci e regolate con il pepe
- Nel frattempo in abbondante acqua salata cucinate la pasta , scolatela al dente, fatela saltare in padella con il condimento, aggiungete il formaggio grattugiato e servitela ben calda.

[DOLCI](#)[CHICCHE](#)[SALSE](#)[CONTATTI](#)