

# Paste cu pere si gorgonzola

written by Andreea



Paste cu pere si gorgonzola intr-un sos cremos de branza, pere usor gatite si nuci prajite.

Atunci cand ne gandim la pere si gorgonzola le asociem cu un platou de branzeturi si nuci, mai putin ne-am gandit ca le si putem gati in aceasta combinatie.

Pentru ca in perioada sarbatorilor multa lume prefera platourile cu gustari, m-am gandit ca o portie de paste cu pere si gorgonzola ar merge de minune! Si ca sa fie totul complet, pe deasupra si niste nuci, intocmai ca la un platou.



Puteti folosi orice forma de paste doriti voi, inasa eu am considerat ca spaghetti merg cel mai bine in acest caz. Am folosit spaghetti de la Baneasa care s-au potrivit foarte bine in farfuria mea. Au rezistat foarte bine la fiert, si impreuna cu branza gorgonzola si perele au format un sos cremos delicios!

Pe blog mai gasiti si alte retete cu branza albastra precum: biscuiti cu chives si branza albastra, tarta cu pere si branza albastra, tartine cu piersici si branza albastra.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- Ingrediente:
- 150 g spaghetti Baneasa
- 2 pere
- 50 g unt

- 100 g gorgonzola
- 1 crenguta rozmarin
- 50 g nuci prajite
- Sare si piper



Puneti o oala mare cu apa la fiert impreuna cu o lingura de sare. Cand apa a dat in clocot, adaugati pastele si fierbeti timp de 7 minute.



Intre timp, curatati perele de coaja si cotor si tocati-le cubulete.

Puneti untul intr-o tigaie si lasati-l sa se topeasca pe foc mic. Adaugati acele de rozmarin, dupa care cubuletele de pere. Condimentati cu sare si piper si sotati usor pentru 3-4 minute, avand grija ca perele sa se gateasca putin dar sa ramana ferme, ci nu foarte moi.



Scoateti perele pe o farfurie, pastrati in tigaie sucul perelor ramas.



Asezati din nou tigaia pe foc, adaugati 3 sferturi din cantitatea de gorgonzola, condimentati cu sare si piper si amestecati usor pana ce gorgonzola se topeste si se transforma intr-un sos.



Luati 1 polonic din apa in care au fiert pastele si turnati-l peste sosul de gorgonzola din tigaie. Amestecati pana obtineti un sos cremos.



Adaugati pastele peste sos si amestecati totul foarte bine.



Scoateti pastele in farfurii,



pe deasupra puneti perele sotate, bucatele de gorgonzola si nucile prajite si tocate grosier.



La final mai puneti cateva ace de rozmarin.



Serviti imediat.

