

Receta de Tallarines con Setas y Gorgonzola

21 Mayo 2018



Buenos días a tod@s, comenzamos la semana con una receta de pasta, se trata de **Tallarines con Setas y Gorgonzola**, es muy fácil de preparar y seguro que gustará a toda la familia, sobre todo a los amantes de la pasta y el queso.

Ingredientes

- Tallarines (500 grs)
- Setas (200 grs, pueden ser congeladas)
- Queso gorgonzola (sobre 250 grs)
- Nata agria (100 grs)
- Leche (150 ml)
- Perejil, Sal y Pimienta
- Queso Parmesano rallado (al gusto)

Modo de Preparación

1. Poner un chorrito de aceite en una sartén amplia y saltear, a fuego vivo, las setas limpias y en trozos grandecitos
2. Cuando las setas empiecen a dorarse, bajar el fuego y añadir trocitos de gorgonzola
3. Darle unas vueltas al queso en la sartén, aplastándolo con una pala de madera para deshacerlo y añadir la nata agria y la leche
4. Dejar hacer todo junto unos minutos para que los sabores se integren, añadir un poco de perejil picado y apagar la sartén hasta que los tallarines estén listos
5. Poner una cacerola con abundante agua y, cuando rompa a hervir, añadir un buen puñado de sal y los tallarines y dejar cocer hasta que estén al dente
6. Escurrir los tallarines y volver a poner al fuego la sartén con las setas y la salsa de gorgonzola
7. Cuando el contenido de la sartén esté caliente de nuevo, probar de sal y rectificar si fuera necesario
8. Agregar a la sartén los tallarines bien escurridos, una pizca de pimienta y remover para integrarlos bien en la salsa
9. Servir espolvoreando por encima un poco de perejil picadito en crudo y queso parmesano rallado al gusto y....buen provecho!!!