

FUSILLI AL CAVOLO NERO E GORGONZOLA

Tagliare il cavolo nero a striscioline e rosolare in olio d'oliva con uno scalogno tritato finemente. Portare a cottura aggiungendo eventualmente qualche goccia di latte. Cinque minuti prima di togliere dal fuoco, aggiustare di sale e pepe, unire il gorgonzola e un paio di cucchiaini di panna da cucina. Unire i fusilli al dente e saltare un istante in padella.

Ricette di cucina