

Tagliatelles vertes au gorgonzola – Sauté de porc

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- 500g de tagliatelles vertes
- 550g de sauté de porc
- 200g de gorgonzola
- 250 ml de crème fraîche
- Sel
- Poivre
- Persil haché
- Parmesan
- Gruyère râpé

Recette:

- Faites cuire les pâtes comme indique sur l'emballage.
- Dans un poêle, faites cuire les sautés de porc.
- Dans un caquelon, faites chauffer doucement la crème fraîche. Ajoutez-y le gorgonzola découpé en dés. Remuez continuellement. La sauce doit s'épaissir. Salez et poivrez. Ajoutez le persil haché.
- Servez les pâtes nappées de sauce avec du parmesan ou du gruyère râpé et accompagnez du sauté de porc.

