

# TAGLIATELLES AU GORGONZOLLA

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 15 minutes**

## Ingrédients:

- TAGLIATELLES	500g
- GORGONZOLA	200g
- CREME FRAICHE	250 ml
- SEL	
- POIVRE	
- PERSIL	
- PARMESAN RAPE	
- GRUYERE RAPE	

## 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