

Gratin de Pennes au Lard et au Gorgonzola

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- PENNÉS (PÂTES)	500g
- LARDONS	200g fumés
- GORGONZOLA	200g
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- CREME FRAICHE	2 c à soupe
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire.
- Pendant ce temps, faites rissoler les lardons dans une poêle chaude.
- Coupez le fromage en dés.
- Préchauffez le four sur 200°C.
- Lorsque les pâtes sont cuites, égouttez-les.
- Placez les pâtes dans un plat à gratin, ajoutez les lardons, les dés de fromage, la crème fraîche, l'huile, le persil, sel et poivre. Mélangez le tout.
- Enfournez pendant 12 minutes.

