

Fusilli au Gorgonzola et aux Petits Pois

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- FUSILLI (PÂTES)	450g
- BEURRE	15g
- GORGONZOLA	150g
- CRÈME FRAICHE	15 cl
- PETITS POIS	150g
- PARMESAN RAPE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Ajoutez les petits pois avec les pâtes, 6-8 minutes avant la fin de cuisson. Egouttez.
- Pendant ce temps, dans un caquelon, faites chauffer doucement la crème avec le beurre et le gorgonzola coupé en dés. Poivrez généreusement (évittez le sel).
- La sauce est prête lorsque le fromage est complètement fondu.
- Servez les pâtes et petits pois nappés de sauce au gorgonzola et saupoudrez de parmesan.

