

PASTA IN 3D CON FONDUTA DI ZOLA, PERE CARAMELLATE E NOCI

Ingredienti e dosi per 4 persone:

12 pezzi di Spaghetto 3D BluRhapsody
100 gr di zola
100 ml di latte
2 pere
q.b. olio evo
q.b. pepe
q.b. noci tritate

Procedimento di preparazione

Fate cuocere la pasta in acqua bollente salata, nel frattempo fate sciogliere lo zola insieme al latte a bagnomaria.

In una padella fate sciogliere una noce di burro ed inserite le pere tagliate a pezzetti.

Aggiungete un pochino di zucchero e cuocete.

Scolate delicatamente la pasta e adagiatela su un piatto.

Aggiungete la salsa allo zola con pere con un cucchiaino, facendo in modo di far entrare il composto nelle insenature.

Componete il piatto utilizzando anche qualche noce e, se lo desiderate, un pochino di confettura di fichi.