

Spaghetti ai due formaggi

Gli spaghetti ai due formaggi si preparano condendo la pasta con gorgonzola burro e parmigiano fusi in padella. Scopriamo tutti i passaggi per preparare la ricetta degli spaghetti ai due formaggi.



INGREDIENTI

- 400 g Spaghetti
- 150 g Gorgonzola
- 100 g Parmigiano grattugiato
- 50 g Panna
- 15 g Burro
- q.b. Pepe

PREPARAZIONE



In una casseruola fondere il gorgonzola con il burro, aggiungere la panna e 50 grammi di parmigiano; mescolare bene per ottenere una crema omogenea.



Scolare gli spaghetti al dente e passarli nella crema di formaggi.



Mantecarli brevemente aggiungendo il rimanente parmigiano e il pepe macinato al momento e servirli subito.