

Alessandro Borghese Kitchen Sound, lumaconi con noci e gorgonzola VIDEO

borghese-18-91a15005

LUMACONI NOCI, RADICCHIO E GORGONZOLA

(Costo € - Tempo 30 min - Difficoltà #)

Ingredienti:

1/2 scalogno

1 radicchio di Chioggia

60g di gorgonzola

200ml di panna

70g di gherigli di noce

1 spicchio d'aglio

400g di lumaconi

Parmigiano grattugiato q.b.

Sale e pepe q.b.

Olio EVO q.b.

Preparazione:

Porta a bollore l'acqua per la pasta e aggiusta di sale. Cala i lumaconi.

Taglia il radicchio e trita lo scalogno.

Rosola il radicchio in una padella con un filo d'olio extravergine di oliva, uno spicchio d'aglio e lo scalogno tritato. (Ricordati di togliere l'aglio dopo che ha profumato).

Aggiungi le noci tritate grossolanamente e lascia insaporire.

Versa all'interno di una ciotola: il gorgonzola, il parmigiano e la panna. Monta energicamente con una frusta fino a creare una crema. Trasferisci il composto in una sac a poche insieme al radicchio scottato in padella.

Scola la pasta a 3/4 di cottura e farciscili con il ripieno.

Disponi i lumaconi farciti all'interno di un cocchetto e spolverali con del parmigiano grattugiato. Gratina in forno a 200 gradi per 8 minuti.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno