



Mezzelune con salsa al gorgonzola

Preparazione:

Cuocere le mezzelune secondo le indicazioni sulla confezione.

Nel frattempo tagliare il gorgonzola a pezzetti e farlo sciogliere in un pentolino insieme al latte e panna, fino ad ottenere una salsa cremosa. Insaporire con sale e pepe.

Mettere le mezzelune cotte su un piatto piano e versare sopra con un cucchiaino la salsa.

🕒 20 Min.

👤 3 Pers.

Ingredienti:

1 confezione mezzelune di Strauss
500g
100 ml panna liquida
100 ml latte
150g gorgonzola
sale e pepe