




## Mezze Penne profumate al curry con bresaola e rucola in crema di gorgonzola

Ingredienti:	Preparazione	Foto
<p>300 gr di mezze penne (o comunque pasta corta)            60 gr di bresaola a fette            70 gr di gorgonzola piccante            curry in polvere (io Ariosto)            burro            latte            1 cipollotto piccolo            un mazzetto di rucola</p>	<p>1) Mettete una pentola con abbondante acqua sul fuoco e portate ad ebollizione. Aromatizzate l'acqua di cottura con curry in polvere e buttate la pasta. Mentre questa cuoce preparate il sughetto. Tagliate a piccole rondelle il cipollotto e fatelo soffriggere in un pentolino con il burro. Aggiungete la bresaola tagliata a striscioline e rendetela leggermente croccante.</p>	
	<p>2) A questo punto unite il gorgonzola tagliato a piccoli cubetti, e fatelo sciogliere aggiungendo un filo di latte, formando così una crema. A questo punto la pasta sarà cotta... Scolatela mantenendo da parte due cucchiai d'acqua di cottura. Versate il sughetto nella pentola dove avete cotto la pasta, unite la pasta e l'acqua di cottura tenuta da parte e mescolate a fiamma spenta per non far asciugare troppo.</p>	
<p>3) Unite la rucola lavata, sciolata e tagliata grossolanamente a coltello, mescolate bene per amalgamare il tutto e impiattate...            A piacere potete aggiungere a questo punto, un filo d'olio a crudo, una macinata di pepe e portare l'estate sulla vostra tavola...</p>		
<p>by Zuccacapricciosa</p>		<p><a href="http://www.ariosto.it">www.ariosto.it</a></p>