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 coccetto 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