

Tagliatelles et leur crème de gorgonzola à la vodka

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 350 g de tagliatelles
- 125 g de bon gorgonzola crémeux
- 2 belles cuillères de fromage blanc
- Poivre mélange aux 5 baies
- 2 cuillères à soupe de vodka
- Huile d'olive
- Copeaux de parmesan



Préparation :

Faire cuire les tagliatelles dans de l'eau bouillante salée, comme indiqué sur le paquet.

Pendant ce temps, couper le gorgonzola en morceaux et le laisser fondre dans une casserole, en y ajoutant le fromage blanc.

Quand le mélange commence à frémir, versez la vodka et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois durant quelques minutes. Poivrer et laisser frémir à feu doux.

Egoutter les pâtes, et les remettre à chauffer quelques instants, avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.

Servir ensuite les tagliatelles dans chaque assiette, en nappant généreusement de crème Gorgonzola - Vodka.

Saupoudrer de copeaux de parmesan, et d'un tour de moulin à poivre.