

# Espaguetis con salsa gorgonzola y jamon



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Eva Codina **Recetizador:** feli bergillos



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Si te gusta el picante puedes utilizar el Gorgonzola Picante delicioso

## Descripción:

El queso Gorgonzola es un queso propio de la región de Lombardía, con versiones picantes y suaves. Se encuentra relativamente fácil en supermercados y charcuterías especializadas (las de mi barrio, no), y si no, siempre se puede sustituir por algún queso azul, aunque no es lo mismo.

## Ingredientes para 2 personas :

- 200g de Espaguetis
- sal
- perejil
- 100g de queso gorgonzola
- 200ml de nata líquida para cocinar
- pimienta
- 4 lonchas de jamon serrano

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Los primero es trocear el queso y ponerlo a derretir en una sartén u olla antiadherente a fuego medio. Cuando haya comenzado a derretirse, añadimos la nata líquida, y vamos removiendo hasta que se deshaga totalmente. Ajustamos de sal, añadimos un poco de pimienta,*

### **Paso 2**

*Una vez hemos dejado la salsa espesando, preparamos la pasta como siempre: en una olla con abundante agua salada hirviendo. Mientras cuece la pasta, picamos el perejil y cortamos el jamón en lonchas más pequeñas, que enrollaremos delicadamente. Añadimos unas cuantas lonchas a la salsa y reservamos otras para decorar.*

### **Paso 3**

*Cuando la salsa esté al dente, retiramos, escurrimos y servimos en los platos. Repartimos la salsa, espolvoreamos un poco de perejil picado, rematamos con dos o tres rollitos de jamón y a la mesa.*