Espaguetis con salsa gorgonzola y jamon

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Eva Rico Tormes



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 liquida 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.