

Fettuccine alle castagne con finferli, gorgonzola e pere

- Ingredienti
- 100 gr. di farina 00
- 100 gr. di semola
- 100 gr. di farina di castagne
- 3 uova
- 100 gr. di panna
- 400 gr. di finferli
- 300 gr. di gorgonzola morbida
- 2 pere decana
- 50 gr. di granella di nocciole
- una noce di burro
- sale e pepe q.b.
- olio q.b.

Per le fettuccine

Unire le tre farine con le uova, (se l'impasto risultasse troppo duro aggiungere un po' di acqua) lavorare bene in modo che l'impasto risultassi morbido e omogeneo, metterlo in frigorifero coperto da una pellicola per almeno 3 ore.

In una pentola mettere un po' di olio, uno spicchio di aglio con i finferli tagliati a lamelle, lasciare cuocere a fuoco medio, per una 15 di minuti. Nell'altra pentola versare la panna con un po' di burro, le pere a tocchetti e la gorgonzola far cuocere a fuoco medio e quando si e' formata una bella crema aggiungere sale e pepe. Tirare fuori dal frigorifero la pasta, stenderla un po' sottile e fare le fettuccine. Buttarle in acqua salata bollente, lasciarle cuocere finche' vengono a galla, scolarle e metterle nella pentola dove ci sono i finferli, lasciare qualche minuto, aggiungere la salsa di gorgonzola e mescolare. Impiattare mettendo sopra la granella di nocciole e servire.