

Mezzemaniche con gorgonzola, noci e fichi

- Ingredienti: (2 persone)
- 100 gr. di mezzemaniche
- 100 gr. di gorgonzola
- olio extravergine d'oliva q.b.
- 2 fichi
- acqua q.b.
- noci q.b.
- pepe rosa q.b.
- sale q.b.

In una pentola, portiamo a ebollizione l'acqua e aggiungiamo un pizzico di sale, poi cuociamo la pasta. In un piatto sgraniamo i gherigli di noci. In una padella poggiata sulla pentola in ebollizione, sciogliamo a bagnomaria, sempre mescolando, il gorgonzola con un po' d'acqua di cottura, olio, noci e pepe rosa. Scoliamo la pasta al dente, mantechiamo lentamente in padella e impiattiamo. Aggiungiamo al centro del piatto un fico crudo, privato della buccia e intagliato a forma di rosa.