

Maccheroni al ferro con gorgonzola



Ingredienti per 4 persone:

350g di maccheroni al ferro
250g di erbe
250g di patate
100g di gorgonzola
40g di burro
2 scalogni
Salvia, prezzemolo
Sale grosso, pepe



Preparazione:

Pulisco le erbe scartando gambi spessi e parti sciupate, poi le lavo bene. Sbucco le patate, le lavo e le taglio a rondelle spesse circa 3mm. Le tuffo in abbondante acqua salata e, quando riprende a bollire, calcolo 5 minuti di cottura prima di unire la pasta e le erbe. Porto a cottura (occorrono circa 12-14 minuti, da verificare sulla confezione della pasta).

Nel frattempo, sbucco e affetto gli scalogni (circa un mm di spessore), poi li rosolo per 2 minuti in un largo tegame con il burro e 2-3 foglie di salvia. Bagno con un filo d'acqua e lascio cuocere a fuoco dolce ancora 2-3 minuti prima di unire il gorgonzola, tagliato a pezzetti, e una generosa macinata di pepe.

Scolo la pasta e le verdure, lasciandole un po' umide e tenendo da parte una tazzina dell'acqua di cottura. Verso nel tegame con il condimento e faccio saltare un paio di minuti a fuoco vivo, allungando se occorre con l'acqua tenuta da parte. Servo cosperso di prezzemolo tritato.