

Pajaritas de pasta con pera y gorgonzola



Ingredientes

300 gr de pasta corta seca tipo pajaritas o farfalle (gallo)

30 gr de queso gorgonzola

2 peras de agua con piel y sin semillas en dados de 1 cm

120 gr de vino blanco

650 gr de agua

1 cta. De sal

1 ó 2 pellizcos de pimienta negra molida

4 nueces peladas partidas en trozos (opcional) suma 1 tip por comensal

Personas: 4 pax

Tiempo total: 25 min

Preparación: 5 min

Cocinado: 20 min

Dificultad: media

Preparación

Ponga en una cacerola el agua, la pasta, el queso, las peras, el vino blanco, la sal y la pimienta y cueza durante 20 minutos, removiendo de vez en cuando para que no se pegue en la cacerola.

Vuelque en una fuente, mezcle bien, espolvoree con las nueces picadas y sirva inmediatamente.

Pajaritas de pasta con pera y gorgonzola(thermomix)



Ingredientes

300 gr de pasta corta seca tipo pajaritas o farfalle (gallo)

30 gr de queso gorgonzola

2 peras de agua con piel y sin semillas en dados de 1 cm

120 gr de vino blanco

650 gr de agua

1 cta. De sal

1 ó 2 pellizcos de pimienta negra molida

4 nueces peladas partidas en trozos (opcional) suma 1 tip por comensal

Personas: 4 pax

Tiempo total: 25 min

Preparación: 5 min

Cocinado: 20 min

Dificultad: media

Preparación

Ponga en el vaso el agua, la pasta, el queso, las peras, el vino blanco, la sal y la pimienta y programe 20 minutos/100º/vel cuchara/giro inverso.

Vuelque en una fuente, mezcle bien, espolvoree con las nueces picadas y sirva inmediatamente.