



Penne gorgonzola et asperges

Ingrédients

- 320 g de penne intégrales
- 400 g d'asperges
- 150 g de Gorgonzola
- 50 ml de lait
- 100 ml de bouillon
- Huile EVO
- Sel, poivre

Préparation

- Nettoyer les asperges en enlevant la partie dure.
- Couper en rondelles en laissant les pointes entières.
- Faire revenir les asperges avec 2 ou 3 cuillères d'huile et le bouillon, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Réserver les pointes.
- Passer les asperges (à exception des pointes) au mixer avec le gorgonzola et le lait jusqu'à obtenir une crème.
- Saler et poivrer.
- Cuire les penne al dente dans de l'eau bouillante salée
- Egoutter puis verser dans la poêle avec la sauce pendant 3 minutes.
- Dresser sur assiettes en ajoutant les pointes des asperges.