

Papardelles al cime di rape & gorgonzola



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 250g de papardelles fraîches
- 1 bouquet de cime di rape - à défaut, 2 poireaux ou un bouquet de feuilles d'épinards
- 1/2 oignon jaune
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 100g de gorgonzola



Émincez le demi oignon et lavez les feuilles de cime di rape.

Dans une poêle chaude, faites cuire les feuilles de cime di rape (avec les tiges) et l'oignon dans de l'huile d'olive pendant une dizaine de minutes (comme des épinards).

Faites cuire les pâtes pendant 3-4 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée.

Lorsqu'elles sont cuites, ajoutez les pâtes dans la poêle avec un petit peu d'eau de cuisson des pâtes (1 ou 2 cuillères à soupe) ainsi que le gorgonzola coupé en petits morceaux.

Faites cuire pendant 2-3 minutes en mélangeant bien et servez.