

Gratin de tortellini au gorgonzola

Pour 4 personnes :

20 cl de crème liquide

150 g de gorgonzola

2 CS de parmesan râpé

Sel et poivre

2 CS de basilic haché

600 g de tortellini frais (*ici, ricotta-épinards*)



- Préchauffer le four à 210°C (th 7).
- Plonger les tortellini dans un grand volume d'eau bouillante salée et faire cuire selon les indications du paquet (2 à 3 minutes, en général). Égoutter soigneusement.
- Dans une casserole, faire chauffer la crème liquide, jusqu'à frémissement et incorporer le gorgonzola, coupé en petits morceaux. Poivrer et faire chauffer à feu très doux, jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Ajouter le basilic haché.
- Incorporer les tortellini égouttés et mélanger doucement pour bien enrober les pâtes.
- Verser ensuite le tout dans un plat à gratin et saupoudrer de parmesan râpé.
- Enfourner et faire cuire 20 minutes environ, jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.
- Servir aussitôt.

SANDS
CABZL