Recettes :

- recette plats
- recette viande
- recette gratins
- recette pates
- recette porc

Autres recettes :

- Gratin de pennes
- Gratin de pennes à l'ardennaise
- Gratin de pennes aux aubergines et au poulet
- Gratin de pennes aux légumes
- Gratin de pennes du lendemain

Nos autres recettes

Recettes de chef

Nos dossiers cuisine

Gratin de pennes au lard et au gorgonzola

Note de la recette : 4/5 J'aime 53

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette :
Niveau de difficulté :
Temps de préparation : **20 min**
Temps de cuisson : **25 min**
Temps de repos :

Recette postée par CuisineAZ.com

Imprimer la recette
envoyer à un ami
Ajouter à mon carnet de recettes
donner votre avis sur cette recette
partager la recette sur Facebook
Signaler une erreur sur cette recette

Ingrédients
pour Gratin de pennes au lard et au gorgonzola

- 500 g de pennes
- 150 g de lardons
- 120 g de gorgonzola
- 2 c. à soupe d'huile
- 1 tige de sauge
- une noisette de beurre
- sel, poivre

Accord vin
pour Gratin de pennes au lard et au gorgonzola

un gaillac (Rouge, Sud-Ouest)

Préparation
pour Gratin de pennes au lard et au gorgonzola

Plongez les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée, et faites-les cuire le temps recommandé.

Pendant ce temps dans une sauteuse, faites dorer les lardons dans l'huile.

Egouttez les pâtes et versez-les dans la sauteuse. Faites-les revenir 2 minutes en remuant.

Réservez.

Préchauffez le four th.8 (240°C).

Beurrez un plat à gratin. Coupez le gorgonzola en lamelles. Effeuillez et hachez la sauge.

Versez les pâtes et les lardons dans le plat à gratin, poivrez, parsemez de sauge et recouvrez de lamelles de gorgonzola.

Enfournez et faites gratiner pendant environ 15 minutes.

Servez dès la sortie du four avec une salade verte.

Astuces
pour Gratin de pennes au lard et au gorgonzola

Vous pouvez frotter l'intérieur du plat avec une gousse d'ail coupée en deux avant de le beurrer.

Commentaires des internautes
pour Gratin de pennes au lard et au gorgonzola

Vous aussi, déposez votre commentaire !