

# Gorgonzola et noix en salade



Catégorie

Entrée



## Ingrédients

- 680 g de Penne Rigate
- Huile d'olive
- 3 branches d'épinards coupées en gros morceaux
- 1 gros poivron rouge coupé en dés
- 1 gros poivron vert coupé en dés
- 1 gros poivron jaune coupé en dés
- 1 tasse d'huile de noix
- 1/2 tasse de vinaigre de vin
- 3 cuillères à soupe de miel
- 3 tasses de [Gorgonzola](#) émietté
- 2 tasses de cerneaux de noix

## Préparation

1. Faire cuire les pâtes le temps de cuisson indiqué sur le paquet dans un grand volume d'eau salée, les égoutter et les assaisonner d'1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
2. Faire cuire les épinards à feu moyen dans une poêle huilée. Dans un grand saladier mélanger les épinards, le poivron rouge, vert et jaune, et les pâtes refroidies.
3. Mélanger les huiles, le vinaigre et le miel jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse.
4. Verser sur les pâtes et remuer. Avant de servir, parsemer de miettes de Gorgonzola et de cerneaux de noix.