Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

PASTA AI QUATTRO FORMAGGI

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi
Grattugiato 30 Mesi

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 360 gr pasta
- 150 ml latte
- 100 gr taleggio
- 80 gr Parmigiano Reggiano
- 60 gr fontina
- 100 gr gorgonzola dolce
- prezzemolo q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.

DESCRIZIONE

Preparazione: 15 minuti.

Prendere una pentola in cui aggiungere latte, taleggio, fontina e gorgonzola dolce e pepe, mescolare tutto, aggiungere poi il Parmigiano Reggiano grattugiato.
Mettere una pentola con acqua salata sul fornello e una volta che quest'ultima arriva ad ebollizione buttare la pasta per il tempo indicato.
Scolare poi la pasta e farla saltare in padella con il condimento preparato prima, mescolando e aggiungendo Parmigiano Reggiano grattugiato.
Dopo pochi minuti il piatto è pronto per essere servito, dopo aver aggiunto un po' di prezzemolo.
Un piatto delizioso pensato per i più golosi!