



LE RICETTE PARMAREGGIO

PASTA AI QUATTRO FORMAGGI

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi

INGREDIENTI

(x4 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 Descrizione ricetta: 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!