

PRIMI PIATTI

Pasta ai 4 formaggi: ricetta cremosa e facile

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Prepara la **pasta ai 4 formaggi con gorgonzola e pecorino**, ideale per una cena con amici.

INGREDIENTI PER CUCINARE LA PASTA AI 4 FORMAGGI

PASTA CORTA 320 gr

LATTE INTERO 150 gr

GORGONZOLA PICCANTE 100 gr

PANNA DA CUCINA 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 80 gr

GROVIERA 80 gr

PECORINO ROMANO GRATTUGIATO 40

gr

PEPE NERO

SALE

COME FARE LA PASTA AI 4 FORMAGGI

- 1 Con una grattugia a fori larghi, grattugia la groviera e taglia a pezzetti il gorgonzola.





- 2 In una padella antiaderente, metti il latte e la panna, lascia scaldare leggermente e aggiungi la groviera, il parmigiano e il pecorino grattugiati.





3 Aggiungi anche il gorgonzola e mescola mentre i formaggi si sciolgono a fiamma bassa. La crema è pronta quando i formaggi si saranno completamente sciolti, toglì dal fuoco e tieni al caldo la padella.





4 Porta a bollire una pentola colma di acqua, buttaci una presa di sale e versaci la pasta, per la cottura della pasta segui i tempi di cottura riportati sulla confezione.





5 Scola la pasta al dente e uniscila subito al condimento di formaggio nella padella. Mescola bene per un paio di minuti in modo che la salsa al formaggio ricopra bene la pasta e condiscila con del pepe nero macinato, mescola un'ultima volta e porta in tavola.





ECCO LA RICETTA DI UN PRIMO PIANO CREMOSO E APPAGANTE

La **pasta ai 4 formaggi** è un primo piatto classico della **cucina italiana**, amato per il suo gusto intenso e la sua **cremosità irresistibile**. Perfetta per una cena tra amici o un pranzo veloce, questa **ricetta** ti permette di giocare con i sapori utilizzando i tuoi formaggi preferiti. La combinazione di gorgonzola, groviera, pecorino romano e parmigiano regala un condimento dal gusto avvolgente, ideale per qualsiasi formato di pasta. Scopri come preparare questa delizia in pochi semplici passaggi.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Se ti avanza del formaggio, puoi utilizzarlo per arricchire altre ricette come soufflé o gratin di verdure. Per un tocco diverso, sostituisci il gorgonzola piccante con la sua versione dolce o prova con taleggio e mozzarella per una variante più delicata.

Non buttare l'acqua di cottura: usala per regolare la consistenza della crema.

Puoi aggiungere speck o funghi per una versione più ricca e saporita.

CONSERVAZIONE

La pasta ai 4 formaggi va gustata appena preparata per apprezzarne al meglio la cremosità. Tuttavia, se dovesse avanzare, puoi conservarla in frigorifero in un contenitore ermetico per un massimo di 24 ore. Riscaldala in padella con un goccio di latte per ridare morbidezza alla crema.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti è piaciuta questa ricetta, prova anche:

Gnocchi ai 4 formaggi: un'alternativa cremosa e irresistibile.

Risotto gorgonzola e speck: perfetto per chi ama i sapori intensi.

Lasagne ai 4 formaggi e pesto: un piatto al forno ricco e saporito.

Sedano gorgonzola e noci: una combinazione classica e vincente.