

PRIMI PIATTI

Penne ai quattro formaggi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

300 g di penne rigate
150 g di gorgonzola dolce
150 g di fontal danese
150 g di emmenthal a pezzetti
75 g di grana padano grattugiato
1 noce di burro
poco latte o panna.

PREPARAZIONE

1 In una padella fate fondere la noce di burro, aggiungete i formaggi ed un po' di latte e fateli fondere a fuoco bassissimo mescolare spesso.

In una pentola fate lessare l'acqua in abbondante acqua salata.

Scolare la pasta al dente e aggiungetela nella padella con i formaggi, aggiungete poco latte

caldo, mantecare bene e servire.

