GNOCCHETTI AI FORMAGGI MONTANI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo gnocchetti sardi,
- 30 g di formaggio gorgonzola,
- 30 g di formaggio toma,
- 30 g di ricotta fresca,
- 30 g di formaggio fontina,
- 4 cucchiai di formaggio parmigiano,
- 30 g di burro,
- sale.

Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata, fate bollire e cuocete gli gnocchetti almeno 20 minuti.
Intanto tagliate tutti i formaggi a dadini.
Quando la pasta sarà cotta scolatela e mettetela nuovamente nella pentola di cottura, unite i formaggi, il burro ed il parmigiano.
Mescolate con cura e servite.