TAGLIATELLE AI QUATTRO FORMAGGI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tagliatelle verdi,
- 1 mozzarella,
- 50 g di formaggio groviera,
- 50 g di formaggio provolone,
- 50 g di formaggio olandese,
- 80 g di burro,
- sale,
- pepe.

Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolarle al dente, metterle in una pirofila imburrata, unire il burro a pezzetti, i formaggi tagliati a bastoncini e la mozzarella tagliata a fettine, infornare per pochi minuti e servire ben calde.