BARCHETTE AI 4 FORMAGGI

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di pasta tipo ditalini
- besciamella
- 50 g di formaggio fontina
- 50 g di formaggio emmenthal
- 50 g di formaggio caciotta
- 50 g di mozzarella
- burro
- sale

Lessate la pasta in acqua salata, scolatela al dente, conditela con il burro e i quattro formaggi grattugiati o tagliati a pezzetti piccolissimi.
Riempite le barchette con un po' di pasta, copritela con uno o due cucchiai di besciamella.
Disponetele su una teglia e fate gratinare in forno preriscaldato a 200 c