

FARFALLE AI FORMAGGI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo farfalle,
- 150 g di formaggi misti (fontina, groviera),
- 1 uovo sodo,
- 4 cucchiaini di latte,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

Tagliare a dadini i formaggi, porli in un pentolino con 4 cucchiaini di latte e farli fondere a fuoco bassissimo. Tritare l'uovo sodo.

Lessare le farfalle in abbondante acqua salata, scolarle e condirle con la crema di formaggi, l'uovo tritato e il parmigiano grattugiato, mescolare bene e servire subito.