FARFALLE AI SEI FORMAGGI

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di pasta tipo farfalle,
- 50 g di formaggio emmenthal,
- 50 g di formaggio fontina,
- 50 g di formaggio provolone,
- 80 g di ricotta,
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato,
- 2 cucchiai di formaggio pecorino grattugiato,
- 1 rametto di timo,
- 5 foglie di salvia,
- 4 cucchiai di burro fuso,
- sale,
- pepe.

In una ciotola lavorate la ricotta con una forchetta sino a renderla cremosa, profumatela con le foglioline di timo e conditela con sale e pepe.
Passate nel tritatutto elettrico gli altri formaggi e aromatizzateli con la salvia.
Lessate le farfalle in abbondante acqua salata in ebollizione.
Mentre la pasta cuoce preparate il cartoccio.
Piegate in due un rettangolo di carta speciale, adagiatene una metà sulla placca del forno e ungetela con parte del burro fuso.
Scolate la pasta al dente, ponetela in una terrina e conditela con il parmigiano e la ricotta.
Sistemate metà della pasta nel cartoccio imburrato.
Distribuitevi sopra il resto dei formaggi tritati, il pecorino grattugiato e il resto del burro fuso.
Chiudete il cartoccio e cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi, per 5 minuti, per permettere ai formaggi di fondere e di insaporire la pasta.
Aprite il cartoccio in tavola e servite.