

## MACCHERONI AL TALEGGIO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo maccheroni,
- 150 g di formaggio taleggio,
- 2 patate,
- 2 cipolle rosse,
- 50 cl di latte,
- 2 foglie di insalata lattuga,
- sale,
- pepe nero.

Sbucciare le patate e tagliarle a spicchi e le cipolle a pezzi, metterle in 1 casseruola, versarvi il latte, salare e far cuocere per circa 20 minuti a fiamma media.

Intanto, cuocere i maccheroni al dente.

Lavare e tagliare la lattuga a listarelle larghe 1/2 cm.

Ridurre il formaggio a tocchetti e scolare la pasta: riunire entrambi in 1 terrina, aggiungere il sugo di patate e la lattuga.

Mescolare bene, distribuire nei singoli piatti e cospargere di pepe.