

## PASTA SAPORITA

Ingredienti per una persona:

- 100 g di formaggio fontina tagliato a dadini,
- 100 g di formaggio parmigiano reggiano,
- 1/2 confezione di panna da cucina,
- 200 g di pasta tipo pasta corta,
- poco burro,
- 2 cucchiaini di pangrattato.

Sciogliere in una pirofila la panna, la fontina tagliata a dadini e 50 g di parmigiano grattugiato. Nel frattempo far cuocere la pasta e, una volta scolata, versarla nella pirofila con i formaggi. Amalgamare bene il tutto con il restante parmigiano, ricoprire la pasta con fiocchetti di burro e il pangrattato. In ultimo, mettere in forno a gratinare.