

PENNE VALDOSTANE

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo penne,
- 150 g di formaggio taleggio tagliato a dadini,
- 150 g di formaggio fontina tagliata a dadini,
- 150 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 vasetto di panna da cucina,
- 30 g di burro.

Lessate le penne in abbondante acqua salata, scolatele al dente.

Intanto fate sciogliere in una pirofila da forno il burro, aggiungete la panna e i formaggi e fateli ammorbidire.

Condite la pasta con la salsa di formaggio, aggiungete qualche fiocchetto di burro e gratinate per un paio di minuti in forno caldo a 200 gradi.