TAGLIERINI ALLO SCALOGNO

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di pasta tipo taglierini all'uovo,
- 2 scalogni medi,
- 70 g di burro,
- 50 g di formaggio groviera grattugiato,
- 30 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

Mettete il burro in un tegame e fatevi sfinire a fiamma bassissima gli scalogni tagliati sottilmente: l'operazione può durare anche mezz'ora.

L'importante è che lo scalogno si sciolga e il burro resti solo dorato.

Lessate i taglierini e insaporiteli appena scolati nella padella.

Mescolate, passate nel piatto di servizio condite con i formaggi grattugiati.