FARFALLE AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo farfalle,
- 100 g di formaggio gorgonzola,
- 100 g di formaggio crescenza,
- 70 g di formaggio parmigiano,
- 3 cucchiai di latte,
- 1 pizzico di noce moscata,
- burro,
- sale.

Tagliate a dadini i formaggi, raccoglieteli in una casseruolina, aggiungete 3 cucchiai di latte e fate sciogliere a fuoco dolce.
Mescolate fino a ridurre a crema.
Insaporite con un pizzico di noce moscata e regolate il sale.
Lessate le farfalle, scolatele, mettetele nel piatto da portata, versatevi sopra la salsa, mescolate bene e cospargete di parmigiano grattugiato.
Servite subito.