

PENNE AI QUATTRO FORMAGGI



Ingredienti per 4 persone:

300g di penne rigate
Uno spicchio d'aglio
3 cucchiaini di olio extravergine
d'oliva
300g di pomodori maturi
125g di mozzarella
50g di Emmental
50g di fontina
30g di burro
50g parmigiano grattugiato
Sale e pepe



Preparazione:

Mettere a freddo in una pirofila uno spicchio d'aglio con olio e pomodori pelati, privati dei semi e tritati. Far cuocere tutto insieme a fuoco medio per circa 15 minuti, poi eliminare l'aglio. Nel frattempo mettere a cuocere la pasta e tagliare a dadini la mozzarella, l'Emmental, la fontina, lasciandoli separati. Scolare la pasta e unire al pomodoro nella pirofila. Condire con il burro e il parmigiano grattugiato, poi con i dadini di Emmental e fontina e con metà della mozzarella. Mescolare bene, pareggiare la superficie con un cucchiaino e su tutto distribuire i dadini di mozzarella rimasti. Mettere in forno a 180° C e far gratinare per 20 minuti circa, o fino a quando la mozzarella in superficie è sciolta e appena dorata.