

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Fusilli ai due formaggi

Strawberry · Tuesday, September 2nd, 2014

Ingredienti:(4 persone)

- 350gr fusilli
- 200gr gorgonzola piccante
- 200gr taleggio
- 50gr burro
- 20gr latte
- sale pepe

Preparazione:

Togliete la crosta ai formaggi e tagliateli a dadini, disponeteli in un tegame con il burro, aggiungete il latte, fate sciogliere sul fuoco e mescolate con un cucchiaio di legno, fino ad ottenere una crema fluida e senza grumi, salate e pepate e tenetelo al caldo. Cuocete i fusilli in acqua salata, scolateli e passateli nel tegame con i formaggi, mescolate, disponete la pasta su di un piatto da portata e cospargete con il pepe.

This entry was posted on Tuesday, September 2nd, 2014 at 6:49 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#), [Senza categoria](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

