Alessandro Borghese Kitchen Sound, i classici rigatoni ai 4 formaggi

borghese-16-01050633

RIGATONI AI 4 FORMAGGI
(Costo € - Tempo 20 min - Difficoltà #)

Ingredienti:
400g di rigatoni
50g di gorgonzola
50g di parmigiano
50g di groviera
50g di taleggio
100g di panna fresca
Salvia q.b.
Sale e pepe q.b.

Preparazione:
Porta a bollore l'acqua per la pasta e aggiusta di sale. Cala i rigatoni.
Grattugia il parmigiano con l'aiuto di un mixer.
Versa la panna in un pentolino e aggiungi: gorgonzola, taleggio, groviera e parmigiano appena grattugiato.
Fai sciogliere i formaggi a fuoco lento.
Scola la pasta e mantecala con la crema ai 4 formaggi.
Posiziona i rigatoni nel piatto allineandoli uno in fila all'altro. Colora con qualche fogliolina di salvia e una grattata di pepe.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno