



Rigatoni ai quattro formaggi - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Primi piatti - pasta con formaggio - prosciutto cotto

ingredienti per 4 persone:

250 gr di pasta tipo rigatoni o penne rigate
50 gr di burro
50 gr di scamorza affumicata
50 gr di gorgonzola piccante
50 gr di fontina o galbanone
50 gr di prosciutto cotto
un pacchetto di panna da cucina
grana grattugiato

rosolare il prosciutto a dadini nel burro fuso, aggiungere il gorgonzola e la panna, mescolando per formare una crema

versarci sopra la pasta cotta al dente ancora bollente e aggiungere la scamorza affumicata e la fontina tagliate a dadini.

mescolare, se occorre aggiungere un paio di cucchiai dell'acqua di cottura della pasta, mantecare col grana, spolverizzare di pepe nero e servire caldo e.... filante!!!!

