



Spaghetti al cartoccio - [Visualizza sul sito](#)
di Silvia

primo piatto - pasta secca - formaggi

Ingr. per 4 pers.

250 gr. spaghetti

poco burro

poca farina

pezzetti di formaggio (groviera, mozzarella, caciocavallo, fontina, sottilette, gorgonzola, insomma quel che più piace e che è rimasto nel frigorifero)

grana grattato

sale

Io in genere preparo questa dose, poi la divido in quattro cartocci e quando mi servono disgelo la mattina e inforno la sera, comodissimo!!!!

Cuocere gli spaghetti e scolarli bene al dente.

Passare un poco di burro su un foglio di alluminio e spolverare di farina.

Mettere la dose di spaghetti e i formaggi a cubetti e salare un poco, mescolare un poco con le mani. Spolverare bene di grana grattato e chiudere il cartoccio a "pacchetto".

Infornare in forno già caldo a 200° per 15/20 minuti.

