

FUSILLI AI FORMAGGI

Ingredienti per 4 persone:

- 360 g di pasta tipo fusilli,
- 100 g di formaggio taleggio tagliato a dadini,
- 100 g di formaggio emmenthal tagliato a dadini,
- 100 g di formaggio parmigiano reggiano,
- 1 vasetto di panna da cucina.

Lessate le penne in abbondante acqua salata, scolatele al dente.

Condite la pasta in una pirofila da forno con la panna e i formaggi, fate gratinare per pochi minuti in forno caldo a 200 gradi e servite.