

GNOCCHETTI SARDI AI FORMAGGI MONTANI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta tipo gnocchetti sardi,
- 50 g di formaggio gorgonzola,
- 50 g di formaggio toma,
- 50 g di ricotta fresca,
- 50 g di formaggio fontina,
- 6 cucchiaini di formaggio parmigiano,
- 50 g di burro naturale di montagna,
- sale.

Mettere sul fuoco una pentola con 3 l d'acqua, aggiungere il sale e quando bolle unire la pasta, mescolare e far cuocere almeno 20 minuti.

Intanto preparare tutti i formaggi tagliati a dadini.

Quando gli gnocchi sono cotti, scolarli e metterli di nuovo nella pentola di cottura, unire i vari formaggi, il burro ed il parmigiano.