

MACCHERONCINI AI QUATTRO FORMAGGI

Ingredienti per una persona:

- 400 g di acqua,
- 3 cucchiai di pasta tipo maccheroncini,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva,
- mozzarella,
- formaggio groviera,
- formaggio fontina,
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

In 400 g di d'acqua bollente, leggermente salata, versare 3 cucchiari di maccheroncini.

Far bollire per 8 minuti.

Scolare e condire rapidamente con un cucchiaino d'olio d'oliva, un po' di mozzarella, groviera e fontina tagliata a dadini ed un cucchiaio di parmigiano grattugiato.

Mescolare con cura e servire.