

ZITE AI QUATTRO FORMAGGI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo zite,
- 100 g di formaggio olandese,
- 100 g di formaggio groviera,
- 100 g di mozzarella,
- 200 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 100 g di burro,
- sale.

Cuocere le zite, tagliate a pezzi di 10 cm.

circa, in acqua bollente salata, scolarle al dente, metterle in una pirofila, versarvi sopra i formaggi tagliati a dadini e metà del burro fuso, cospargere con il parmigiano e il restante burro a fiocchetti, infornare per circa 10 minuti e servire.