

TAGLIATELLE AI 2 FORMAGGI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di tagliatelle,
- sale,
- burro,
- 100 g di parmigiano grattugiato,
- 100g di fontina.

Fate cuocere le tagliatelle in abbondante acqua bollente salata, scolatele al dente e passatele velocemente sotto il getto dell'acqua fredda per arrestarne la cottura.

Conditele con 50 g di burro e metà del parmigiano.

In una pirofila imburrata fate un primo strato di tagliatelle, ricopritele con strisciole di fontina, fate un altro strato di tagliatelle ed uno ancora di fontina; terminate con le tagliatelle, su cui distribuirete il restante parmigiano, cospargendo la superficie di fiocchetti di burro.

Infornate per 15 minuti.