

Alessandro Borghese Kitchen Sound, i classici rigatoni ai 4 formaggi

borghese-16-01050633

RIGATONI AI 4 FORMAGGI

(Costo € - Tempo 20 min - Difficoltà #)

Ingredienti:

400g di rigatoni
50g di gorgonzola
50g di parmigiano
50g di groviera
50g di taleggio
100g di panna fresca
Salvia q.b.
Sale e pepe q.b.

Preparazione:

Porta a bollore l'acqua per la pasta e aggiusta di sale. Cala i rigatoni.

Grattugia il parmigiano con l'aiuto di un mixer.

Versa la panna in un pentolino e aggiungi: gorgonzola, taleggio, groviera e parmigiano appena grattugiato.

Fai sciogliere i formaggi a fuoco lento.

Scola la pasta e mantecala con la crema ai 4 formaggi.

Posiziona i rigatoni nel piatto allineandoli uno in fila all'altro. Colora con qualche fogliolina di salvia e una grattata di pepe.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno