



Suroviny

400 g těstovin "rigatoni"
80 g sýru Gorgonzola dolce
80 g sýru Taleggio
100 g sýru Provolone
50 ml smetany na vaření

80 g nastrouhaného sýru Gran
Moravia
200 ml mléka
sůl
mletý černý pepř

RIGATONI AI QUATTRO FORMAGGI

Rychlý první chod, v němž se spojují chutě hned několika italských sýrů.

Příprava:

Do hrnce napusťte vodu a přiveďte k varu. Osolte. Nakrájejte sýry taleggio, gorgonzola a provolone na kostičky. Do pánve nalijte smetanu na vaření a mléko a vařte na mírném ohni. Do pánve se smetanou a mlékem přidejte nastrouhaný Gran Moravia, předem nakrájené taleggio, gorgonzola a provolone a dobře míchejte, dokud se vše nerozpustí a nevznikne omáčka. Do směsi přidejte sůl a pepř. Uvařte těstoviny a scedte, až budou al dente. Dejte zpátky do hrnce a k těstovinám přidejte sýrovou omáčku. Vše několik minut na mírném ohni míchejte. Ihned podávejte.



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST