

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

La luna di formaggio

Se la luna è fatta di formaggio
Te ne mando un assaggio
E nel cielo niente stelle
Ma succose mozzarelle.
Rende lieto il tuo palato
anche il grana grattugiato.
E ti leccherai le dita
Con la fontina saporita.
Ma anche se la luna di formaggio non è
Sempre la voglio regalare a te.

Tagliolini salsa ai 3 formaggi

Ingredienti per 4 persone:

160 gr di tagliolini verdi
160 gr di tagliolini gialli
100 gr di taleggio
100 gr di fontina
100 gr di stracchino
100 gr di latte
100 gr di panna
1 scalogno
200 gr di verdure miste(zucchine carota zucca)
groviera grattugiato
burro
olio extravergine d'oliva
sale e pepe.

Preparazione:

Tagliate a dadini le verdure e saltatele in poco olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Soffriggete in una noce di burro lo scalogno tritato fino, quindi unitevi il taleggio, la fontina e lo stracchino a pezzetti, la panna, il latte, sale e pepe; a fuoco basso fate ridurre in un composto cremoso. Cuocete i tagliolini in acqua salata bollente, scolateli e conditeli con la crema di formaggi, spolverare con il gruviera e completate con le verdure saltate.

