



Salsa ai 4 formaggi

[Del 10/08/2002 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per primi piatti](#)]

Ingredienti: 4 persone: 50 g di gruviera, 50 g di provolone piccante, 50 g di formaggio dolce e molle, 50 g di parmigiano, 40 g di burro, 400 g di latte.

Tagliare a listarelle molto sottili il gruviera, il provolone e il formaggio molle; grattugiare il parmigiano; versare i formaggi e il burro nel latte e mettere sul fuoco; appena il latte comincia a scaldarsi mescolarlo ogni tanto con una paletta di legno; appena bolle mescolare frequentemente e far addensare la salsa fino a ridurla in una crema filante. Ottima con penne o pennette oppure sui crostini di pane appena tostati sulla brace.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]