

Pennette ai 4 formaggi

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 20 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Le pennette ai 4 formaggi sono un primo piatto sostanzioso e molto saporito, ideale per tutti gli amanti dei latticini; attenzione però a non abusarne, in quanto abbastanza calorico.

La salsa ai 4 formaggi è preparata sciogliendo nel latte, a fuoco basso, i vari formaggi ridotti in pezzetti o grattugiati, e amalgamando il tutto alle pennette lessate ben al dente.



Ingredienti

>> Gorgonzola dolce 100 gr	>> Panna fresca 50 ml	>> Pepe bianco macinato un pizzico
>> Groviera (o Emmentaler) grattugiato 80 gr	>> Parmigiano Reggiano 80 gr	>> Sale q.b.
>> Latte intero 200 ml	>> Pasta pennette 400 gr	>> Taleggio morbido 80 gr

Preparazione



Ponete una pentola con abbondante acqua salata sul fuoco e portatela ad ebollizione. Preparate i formaggi che vi serviranno per la salsa (1); versate il latte e la panna in un tegame posto sul fuoco basso, e buttateci dentro il parmigiano grattugiato (2), tagliate il gorgonzola e il taleggio a dadini (3),



uniteli nella casseruola (4) con il latte, panna e parmigiano. Mescolate con un mestolo di legno (5) fino alla completa fusione dei formaggi, avendo cura di porre sotto alla pentola una retina spargi fiamma, poi salate e pepate.

Non appena l'acqua bollirà, versateci dentro le pennette e cuocetele al dente, poi scolatele e ponetele a saltare per qualche secondo in una padella assieme al salsa ai 4 formaggi (6).

Disponete le pennette ai 4 formaggi nei piatti da portata e servitele immediatamente.

Consiglio

La pasta condita con la salsa ai 4 formaggi, raffreddandosi, tende ad asciugarsi velocemente, quindi non appena sarà pronta, servitela immediatamente ai vostri commensali.

Volendo, potete sostituire o aggiungere dei formaggi come la Fontina, il Provolone, l'Emmentaler, il Pecorino, ecc... se volete alleggerire la salsa potete sostituire i 50 ml di panna con altrettanto latte.

Il consiglio del sommelier



Morbidezza e cremosità dei formaggi fusi fanno da sfondo a questo piatto, in cui ricchezza, corposità e intensità dei sapori costituiscono le sensazioni dominanti. La tendenza dolce della pasta, all'interno dell'amalgama, fornisce un elemento rafforzativo di questi sentori. Per questo l'abbinamento più consono richiede un vino che sia in grado di tergere il palato, sostenendo gli intensi profili aromatici dei formaggi. Dovrà dunque essere un rosso corposo, con una buona tannicità, una spiccata freschezza e una notevole persistenza aromatica. Inoltre un vino con una buona mineralità potrà esaltare la sapidità dei formaggi, mentre eventuali note acidule o speziate, come quelle presenti nei formaggi erborinati, come il gorgonzola, richiederanno vini con una maggiore morbidezza. Vi consigliamo il Sassella Rainoldi, Nebbiolo della Valtellina dalla grande ricchezza aromatica, con tannini levigati dal legno e un finale delicatamente speziato. In alternativa, vi proponiamo il Merlot Vistorta Conte Brandolini d'Adda, ampio nella struttura tannica, esaltata da aromi di frutti rossi e di sottobosco.

A cura di Callmewine.com