

---

# Farfalle z czterema serami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2160 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 1 godz.

400 g farfalli (makaron w kształcie wstazeczek),

100 g sera mozarelli lub chudego twarogu,

100 g sera gorgonzoli lub rokpolu,

100 g sera provolone lub kaszkawalu,

100 g sera parmezanu lub podsuszonego oscypka,

120 g masła,

sol,

1/2 paczka świeżej miety do przybrania.

1. Miete oplukac w zimnej wodzie i podzielic na pojedyncze listki.
2. Mozzarelle lub twarog pokroic w niewielkie plasterki. Gorgonzole lub rokpol pokruszyc. Provolone lub kaszkawal pociac w zapalke. Parmezan lub podsuszony oscypek zetrzec.
3. Masło rozpuszcic w rondelku na bardzo malym ogniu.
4. Farfalle ugotowac "al dente" (ok. 6 min) w duzej ilosci osolonego wrzatk. Odcedzic i wymieszac z polowa masła.
5. Wymieszany z masłem makaron podzielic na 4 czesci. Kazda z nich wymieszac z innym gatunkiem sera.
6. Tak przygotowane farfalle ukladac obok siebie w zaroodpornym naczyniu. Polac reszta masła i zapiekac w nagrzanym do temp. 190°C piekarniku, do momentu w którym sery zaczną sie roztopiac.
7. Podawac przybrane liscmi świeżej miety.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 76.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)