

Zielone tagliatle z serami



SZYMKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron tagliatelle szpinakowy	50 dkg
ser pleśniowy gorgonzola	10 dkg
ser z serwatki ricotty	15 dkg
kremówka	2-3 szklanki
sól	
parmezan	2 starty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do dużego rondla wlać kremówkę, dodać sery i podgrzewać na małym ogniu do momentu aż sery się roztopią. Mieszać przez cały czas aż sery utworzą jednolitą masę. Ugotowany makaron al dente dodać do sosu i na małym ogniu mieszać, aż złączą się składniki. Nie doprowadzić do wrzenia.

Smacznego!!!