



Makaron z sosem cztery sery – quattro formaggi

4 stycznia 2013

Znacie to uczucie, gdy nie macie ochoty na skomplikowane danie i parogodzinne sterczenie w kuchni? Zamiast tego wolelibyście coś szybkiego? Widzę, że kiwacie twierdząco głową. W taki dzień przygotujcie makaron z sosem z czterech serów. Ja dzisiaj dokładnie to zrobiłam, tym chętniej, że w lodówce miałam jeszcze spory zapas różnych serów z sylwestrowej deski. Do tego białe wino i naprawdę dobra kolacja jest gotowa w 15 minut.

Składniki na 4 porcje:

- 100 g sera gorgonzola dolce
- 80 g Emmentalera
- 80 g parmezanu
- 80 g sera taleggio
- 200 ml mleka
- 50 ml śmietanki 30%
- 400 g makaronu
- biały pieprz
- sól

Sos opiera się na czterech serach. Słyszałam różne opinie na temat ich zestawienia, łącznie z tym, że można całkowicie dowolnie je dobrać. Ja na przykład zamiast sera taleggio używałam fontiny ale uważam, że parmezan i gorgonzola nie powinny być zastąpione. Sos dobrze pasuje do makaronu typu spaghetti, tagliatelle lub penne. Doskonale komponuje się także z gnocchi.

Przygotowanie:

1. Ścieramy na tarce parmezan i emmentaler. Ser gorgonzola i taleggio kroimy w drobną kostkę.
2. W rondlu podgrzewamy mleko, śmietanę i dodajemy do nich wszystkie sery. Mieszymy podgrzewając na małym ogniu, aż sery całkowicie się roztopią. Uważamy, żeby sos nie zaczął się gotować, bo pojawią się w nim grudki.
3. Sos przyprawiamy do smaku białym pieprzem i solą.
4. Makaron gotujemy al dente w osolonej wodzie. Przekładamy odsączony makaron do rondla z serami i mieszamy dokładnie obtaczając go w sosie.