

Tallarines a los 4 quesos



Ingredientes:

Tallarines: 500 g

Mantequilla fresca: 75 g

Queso parmesano rallado: 50 g

Queso gruyere: 100 g

Queso emmental: 50 g

Queso holandés (o queso gallego): 50 g

Preparación:

1. Poner la pasta a cocer en abundante agua hirviendo, algo más salada de lo normal, removiendo de vez en cuando durante la cocción.
2. Mientras la pasta cuece, cortar los quesos para fundir (gruyere - emmental - holandés) en tiras muy finas y ponerlos en una fuente calentada previamente.
3. Derretir la mantequilla a baño maría.
4. Cuando la pasta esté cocida (al dente), escurrirla y verterla, todavía goteando, en la fuente conteniendo los quesos.
5. Añadir la mitad de la mantequilla derretida y abundante pimienta, recién molida. Mezclar de inmediato.
6. A continuación, agregar la otra mitad de la mantequilla y el queso parmesano rallado.
7. Mezclar y servir a la mesa bien caliente.