



LA SPORTA

Il rifiuto a produrre e consumare l'infelicità del mondo

La Comunità della Sporta, Via L. da Vinci 35 - Lecco
tel. 0341.287691 renzo59@tiscali.it

PRIMI PIATTI PASTA

Fettuccine ai 4 formaggi

X 4 persone

400gr di fettuccine, 100gr. di ricotta, 100gr. di gorgonzola, 50gr. di formaggio grattugiato, 100gr. di scamorza, 30gr. di burro, 1 mazzetto di rucola, sale.

Togliete la crosta al gorgonzola, tagliatelo a dadini e scaldatelo a bagnomaria in una ciotola, senza aggiunta di nullai, fino a quando sarà completamente sciolto. Procedete nello stesso modo con la scamorza, quindi aggiungetela al gorgonzola e amalgamate i due formaggi. Fate fondere il burro a fuoco dolcissimo, lasciatelo intiepidire ed unitelo alla ricotta mescolando energicamente con un cucchiaino per ammorbidire.

Incorporate la ricotta insaporita alla crema di gorgonzola e scamorza e lavorate il composto per dare morbidezza e omogeneità, aggiungendo la rucola spezzettata finemente e il sale. Lessate al dente la pasta; a cottura ultimata prelevate 2 cucchiaini di acqua di cottura e diluitevi leggermente la salsa ai formaggi con cui condirete le fettuccine una volta scolate. Spolverizzate con il formaggio, mantecate e servite.