

RIGATONI AUX 4 FROMAGES

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- RIGATONI	500 g
- LAIT	15 cl
- MOZARELLA	100 g
- GRUYERE RAPE	100 g
- GORGONZOLA	150 g
- PARMESAN RAPE	50 g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	4
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Versez le lait dans une casserole. La posez dans un bain-marie et faites-le chauffer.
- Ajoutez la mozarella en dés ainsi que le fromage râpé. Laissez fondre à feu moyen jusqu'à ce que les deux fromages fassent des fils et soient complètement fondus (travaillez au fouet).
- Ajoutez alors le gorgonzola (en dés) et le parmesan râpé. Laissez mijoter encore au moins 30 minutes sur le bain-marie en mélangeant de temps en temps. La sauce doit devenir crémeuse.
- Faites cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez-les.
- Hors du feu, ajoutez les jaunes d'œufs à la sauce (un à un).
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses et nappez de sauce.