

## PASTA TRICOLORE



La pasta "tricolore" come dice il nome stesso ricorda la nostra bella Italia nei colori della bandiera e nel gusto delle tre salse che usiamo per condire la pasta.

### Salsa ai 4 formaggi

Taleggio morbido 80 g

Parmigiano reggiano 80 g

Gorgonzola dolce 100 g

Sale q.b.

Latte intero 200 ml

Pepe bianco macinato un pizzico

Groviera (o Emmentaler) grattugiato 80 g

### Salsa all'arrabbiata

Aglione (circa 2 spicchi) 6 g

Olio extravergine di oliva 40 g

Pecorino romano grattugiato 100 g

Peperoncino intero 5 g

Prezzemolo tritato 3-4 cucchiai 8 g

Pomodori grappolo ramato 400 g

### Pesto alla Genovese

Aglione 2 spicchi

Sale marino grosso 1 pizzico

Olio di oliva extravergine 100 ml

Basilico 50 gr di foglie

Pecorino grattugiato 2 cucchiai (circa 30 gr)

Pinoli 1 cucchiaio (circa 15 grammi)

Parmigiano reggiano grattugiato 6 cucchiai (circa 70 gr)

### Preparazione:

Una volta che abbiamo preparato le tre salse mettiamo a cuocere la pasta (penne) in abbondante acqua salata. La scoliamo al dente e mantechiamo ogni terzo con le salse e impiattiamo cospargendo di abbondante parmigiano.

