



## PASTE QUATRO FORMAGGI

Timp preparare: 20m Numar portii: 1

Pregatim sosul de branza. Intr-o cratita, punem smantana (preferat smantana de gatit, merge si cu smantana fermentata) si branza rasa sau cuburi pentru a se topii mai rapid (putem folosi si mai putine tipuri de branza, daca atat avem). Amestecam pana branza s-a topit si lasam pe foc pana obtinem consistenta unui sos gros. Daca este prea gros, mai putem folosi apa in care au fierit pastele.

Punem pastele la fieri conform celor scrise pe ambalaj. Cand acestea s-au fierit, le scoatem si le combinam cu sosul de branza si le lasam pana incepe sa fiarba sosul.

Condimentam cu sare si piper, putem sa mai punem si putina branza rasa sau/si verdeata.

### Ingredientete:

- 150g paste
- 100ml smantana
- 100g branza (4 tipuri)
- verdeata
- parmezan ras
- sare si piper

\*Se poate folosi orice tip de branza (parmezan, mascarpone, cheddar etc.)

\*\*Se poate folosi orice tip de paste (spaghetti, farfale, papardele, etc.)