

# Macaronis aux quatre fromages : Mozza, Parmesan, Pecorino et Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



## Ingrédients

150 g [Parmesan](#)  
80 g [Mozzarella](#) émincé  
80 g [Pecorino](#) rapé  
80 g [Gruyère](#) émincé  
250 g de petits macaroni coupés à 10 cm  
100 g de beurre fondu  
3 l d'eau bouillante salé  
sel, poivre

## Préparation

Pochez les macaronis. Egouttez. Versez dans une terrine. Ajoutez tous les fromages, dont seulement la moitié du parmesan. Mélangez avec précaution pour ne pas casser les pâtes, mais assez rapidement pour ne pas refroidir. Etalez sur un plat a four. Poudrez du reste du parmesan râpé et arrosez de beurre fondu. Enfourez 10 minutes à four chaud (260°), près de la voûte. On peut également servir non gratiné.