

# Pâtes aux trois fromages : Gruyère, Emmental et Sbrinz – Recette fromage



Catégorie  
Plat



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
20 minutes



Temps de cuisson  
15 minutes



## Ingrédients

75 g d' Emmental  
75 g de Gruyère  
75 g de Sbrinz  
300 g de Penne rigate  
Une noix de Beurre doux  
4 litres d'eau  
Sel / Poivre

## Préparation

Dans une marmite, cuisez les pâtes *al dente* dans l'eau bouillante salée. Égouttez-les et versez-en un premier tiers dans un plat à gratin étroit préalablement beurré.

Poudrez-le de sbrinz. Salez et poivrez. Versez un deuxième tiers et poudrez-le d'emmental. Salez et poivrez. Versez le dernier tiers et poudrez-le de gruyère. Salez et poivrez.

Disposez enfin quelques flocons de beurre ramolli. Faites gratiner au four (15 mn) à 240°C.