**Ingredients:**

50 g oli d'oliva

250 g tagliatella

20 g oli d'oliva

35 g porro

250 g nata per cuinar

50 g formatge parmesà ratllat

50 g formatge gruyère ratllat

50 g formatge provolone ratllat

40 g formatge gorgonzola

1 pessic de pebre negre

Sal

**Elaboració:**

Abocar l'aigua, l'oli i la sal a una olla.

Escalfar 12 minuts a 120°. Coure la tagliatella 10 minuts a 100°.

Encoratjar l'oli 1 minut i sofregir el porro aproximadament 1 minut.

Abocar la nata, afegir els formatges i el pebre.

Finalment, programar 6 minuts, triturar i barrejar la pasta reservada amb la salsa.