

TORTELLINI ALLA CREMA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cipolla,
- 50 g di burro,
- 1/2 bicchiere di latte,
- formaggio grana grattugiato,
- formaggio emmenthal,
- 350 g di pasta tipo tortellini,
- sale.

Stufare per 20' la cipolla affettata con 30 g di burro, quindi frullarla con il latte.

Scaldare la salsa su fuoco dolce unendo una manciata di grana e una di emmenthal.

Con la salsa preparata condire i tortellini cotti al dente e già mescolati con una grossa noce di burro.