

## TORTELLINI ALLA CREMA 2

Ingredienti per 4 persone:

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

Far stufare per 20 minuti la cipolla affettata con il burro, frullarla con il latte e far scaldare la salsa su fuoco basso unendo il grana e l'emmenthal.

Cuocere i tortellini in abbondante acqua salata, condirli con una noce di burro e la salsa preparata e servire.