

RAVIOLI ALLA FONTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo ravioli,
- 300 g di formaggio fontina,
- 50 g di burro,
- 50 cl di latte,
- 1 tuorlo d'uovo,
- sale,
- pepe.

Tagliare la fontina a dadini e metterla in una terrina con il latte per circa 2 ore; versare in una casseruola e far fondere, unire il burro, il pepe, il tuorlo e mescolare fino ad ottenere una crema fluida.

Cuocere i ravioli al dente in acqua bollente salata, condirli con la salsa ottenuta e servire ben caldi.