RAVIOLI AL GRATIN

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di pasta tipo ravioli,
- 60 g di burro,
- 1 rametto di salvia,
- 4 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato.

Sciogliere in una pirofila da forno il burro con la salvia e porvi, scolati al dente, i ravioli.
Ricoprire con parmigiano, aggiungere dei fiocchetti di burro e porre in forno caldo a gratinare per 15 minuti.