

RAVIOLONI AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo ravioloni di magro,
- 50 g di formaggio gorgonzola,
- 50 g di formaggio fontina,
- 1 noce di burro,
- poco latte,
- 1/2 tazza di besciamella morbida.

Lessare al dente i ravioloni.

Sciogliere il gorgonzola e la fontina con il burro e poco latte e mescolare alla besciamella.
Condire con il composto i ravioloni e passarli a gratinare in forno.