



TORTELLINI ALLA FONTINA

Ingredienti per 4 persone :

600 grammi di tortellini del Pastificio Artigianale Spiga D'Oro;
150 grammi di fontina;
02 bicchieri di latte;
02 tuorli d'uovo;
100 grammi di burro;
050 grammi di parmigiano;
sale quanto basta.

Preparazione :

Tagliate la fontina a fettine sottili, mettetela in una terrina e ricopritela con il latte lasciandola macerare per un'oretta. Intanto ponete al fuoco una pentola piena di acqua salata, portatela ad ebollizione, poi buttatevi i tortellini che scolerete un po' al dente. Prima di mettere i tortellini nell'acqua, ponete la fontina in una casseruola con il latte, i due tuorli d'uovo e metà del burro, mettete il recipiente a bagno-maria e fate sciogliere.

Appena i tortellini saranno cotti, versateli in una terrina, rovesciatevi sopra il composto, amalgamate bene ed incorporatevi il rimanente burro.

Versate il tutto in una pirofila imburrata, spolverizzate con abbondante parmigiano e ponete al forno per circa 10 minuti.

Togliete il tutto, servitelo e buon appetito !