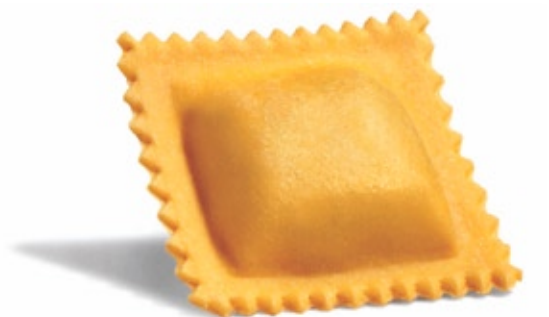




INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

TORTELLACCI RICOTTA E SPINACI
Tempo di cottura: 5-6 minuti
da che l'acqua riprende il bollore.
Resa dopo la cottura: 20%
Porzioni per cartone (3 kg): 21

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Tortellacci

RICOTTA E SPINACI

TORTELLACCI RICOTTA E SPINACI *con* CREMA DI LATTE *e* CAVOLETTI DI BRUXELLES

560 g di Tortellacci ricotta e spinaci
160 g di cavoletti di Bruxelles
1/2 l di latte
30 g di burro
30 g di farina
50 g di formaggio Philadelphia
30 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
olio extravergine di oliva, sale
pepe, peperoncino

Chef Surgital

Pulite i cavoletti e lessateli in acqua. Una volta cotti tagliateli a spicchi e fateli rosolare velocemente in padella con un goccio di olio; regolate di sale e pepe. A parte preparate con il latte, il burro e la farina una besciamella abbastanza fluida e unitela ai broccoletti.

Cuocete i Tortellacci ricotta e spinaci in abbondante acqua bollente salata, colateli e conditeli con la salsa di cavoletti, avendo cura di unire infine il formaggio Philadelphia. Servite caldissimi con Parmigiano Reggiano grattugiato e una spolverata di peperoncino per guarnizione.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto