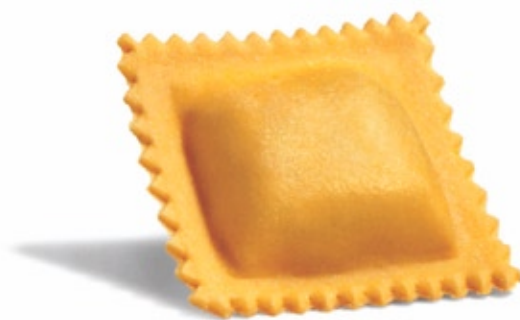


INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Tortelli

ALLA RUCOLA

TORTELLI ALLA RUCOLA *alla* CREMA DI LATTE e RIDUZIONE *di* VINO ROSSO

560 g di Tortelli alla rucola
80 g di prosciutto crudo tagliato a julienne
100 g di pomodoro a pezzetti
30 g di passata di pomodoro
1/4 di l di olio extravergine di oliva
1/4 di cipolla
1 mazzetto di rucola
1/4 di l di panna da cucina
2 dl di vino rosso
Parmigiano Reggiano grattugiato
sale, pepe
brodo vegetale

Chef Surgital

Tritate la cipolla e rosolatela nell'olio. Una volta imbriondata, unite il prosciutto crudo tagliato a julienne e rosolatelo per circa 2 minuti, quindi bagnate con il vino rosso e lasciate evaporare per qualche minuto. Unite la passata e il pomodoro a pezzetti e fate cuocere per circa mezz'ora. Se la salsa risultasse troppo densa, aggiungete un po' di brodo.

A cottura quasi ultimata unite la rucola tagliata a julienne; una volta appassita, aggiungete la panna e regolate di sale e pepe.

Cuocete i Tortelli alla rucola in abbondante acqua bollente salata e saltateli con la salsa ottenuta, cospargendo con Parmigiano Reggiano grattugiato.

Servite il piatto molto caldo.

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