

TORTELLINI NERI DI ERIKA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- funghi misti (200g)
- cipolla
- burro
- speck (100g)
- sale
- parmigiano reggiano
- tortellini neri (300 g)

Come si prepara

Per il sugo: rosolare in una padella, la cipolla con un po' di burro.

Tagliare a fette i funghi e buttarli in padella.

Far cuocere per circa 20 minuti e aggiungere lo speck tagliato a fettine sottili.
A fine cottura, aggiungere la panna.

Far cuocere altri 5 minuti, nel frattempo portare ad ebollizione l'acqua con poco sale. Buttare i tortellini neri e cuocere per 4/5 minuti.

Amalgamare il tutto direttamente in padella, unendo solo un po' di parmigiano reggiano e acqua di cottura.

Difficoltà: 1

Tempo: 45

Gradimento: 3

Tags

occasioni speciali, funghi, creativa, tortellini, speck

