



Spiedini di tortellini fritti

Ingredienti

- 1 confezione di Ripieni Tradizionali Tortellini alla Carne
- 1,5 l di Brodo di carne
- 100 g DI Pan grattato

Preparazione

1. Per preparare gli spiedini, prima lessiamo i tortellini nel brodo e li scoliamo bene dente. Lasciamoli intiepidire ben divisi tra loro e poi infilate circa tre tortellini per ogni stecco di legno, fino a completare i vostri spiedini, e metteteli da parte. Sbattete un uovo con una forchetta e spennellatelo sugli spiedini che poi passerete nel pangrattato. Friggete gli spiedini nell'olio bollente per 1 minuto, rigirandoli affinché si indorino su entrambi i lati, poi adagiateli a scolare su un vassoio ricoperto con carta assorbente da cucina.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 15

⊕ 4 4 persone