



Timballo di tortellini

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 500 g di Ripieni Tradizionali Tortellini alla Carne
- 200 g Ricotta
- 80 g di Parmigiano grattugiato
- 30 g di Burro
- 1 Limone
- 2 Uova
- 200 ml di Panna fresca
- Noce moscata grattugiata q.b.
- Sale q.b.

Preparazione

1. Preparete la salsa per i tortellini versando la ricotta in una ciotola insieme al parmigiano grattugiato, la scorza di 1/2 limone, l'uovo e 1 pizzico di noce moscata grattugiata e diluendo il tutto con la panna. Cuocete i tortellini, versateli in una ciotola, conditeli con il burro e la salsa che avete preparato. Imburrate una pirofila e riempitela con i tortellini, poi sigillate la teglia con la pasta sfoglia, facendola aderire bene al bordo leggermente inumidito. Create un foro al centro della teglia, in modo che fuoriesca il vapore in cottura. Spennellate con il tuorlo sbattuto la superficie di sfoglia e fate cuocere in forno già caldo a 180° C per circa 35 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 50

⊕ 4 4 persone