



Tortellini alla carne con
salsa di funghi e
pancetta

Ingredienti

- 1 Scalogno
- 1 cucchiaio di Prezzemolo tritato
- Cannella in polvere q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 50 g di Pancetta affumicata
- 50 g di Formaggio grattugiato
- 2 cucchiai di Olio extra vergine di oliva
- Scorza di limone grattugiata q.b.
- 1 confezione di Ripieni Tradizionali Tortellini alla Carne
- 1 confezione di Sugo Fresco ai Funghi

Preparazione

1. In una padella scaldate 2 cucchiai di olio, unite lo scalogno tagliato a fettine e la pancetta a listarelle. Fate rosolare per qualche minuto, poi unite un pizzico di cannella, sale, pepe e la salsa ai funghi. Lessate i tortellini in acqua bollente salata per 3/4 minuti, scolateli e trasferiteli nella padella con la salsa. Fate insaporire e spolverizzate con il prezzemolo e la scorza di limone. A piacere, cospargete di pecorino grattugiato.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 20

⊕ 4 4 persone