

PRIMI PIATTI

Tortellacci salsiccia e funghi

di: *felsina*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

sfoglia di 2 uova

PER IL RIPIENO

150 gr di salsiccia

3 fettine di prosciutto cotto

1 mozzarella

pepe nero e noce moscata.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti per il ripieno:

Tritare tutti insieme gli ingredienti per il ripieno:



2 Disporre un cucchiaio di ripieno su un quadrato di sfoglia.



3 Chiudere la sfoglia per ottenere un tortellaccio: prima a metà



4 poi, piegando la punta superiore



5 quindi unendo le due punte laterali sopra il ripieno



6 in modo tale che rimanga un buco nel mezzo.



7 Ecco i tortellacci pronti per essere cotti:



8 Condire con prataioli, porcini trifolati e panna da cucina.

