

PRIMI PIATTI

Tortellini panna e prosciutto

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **tortellini panna e prosciutto** sono un **piatto classico e molto amato della cucina italiana**, che combina un piatto regionale e tradizionale come i [tortellini](#) con la **moderna cremosità della panna** e il **sapore sfizioso del prosciutto cotto**. Questo piatto è perfetto per un pranzo veloce e gustoso, e piacerà a tutti, bambini compresi.

La Storia dei Tortellini

I tortellini hanno origini antiche e sono strettamente legati alla tradizione culinaria dell'Emilia-Romagna. Si dice che la loro forma particolare, che ricorda un ombelico, sia ispirata alla bellezza della dea Venere. Tradizionalmente, i

tortellini sono serviti in brodo, ma la versione con panna e prosciutto è diventata una ricetta molto famosa negli anni '80 e anche attualmente è molto gettonata quando si ha voglia di un primo piatto sfizioso e appagante.

INGREDIENTI PER I TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO

TORTELLINI ripieni di carne - 500 gr
PROSCIUTTO COTTO 300 gr
BURRO 50 gr
CIPOLLA 1
PANNA FRESCA LIQUIDA 500 ml
SALE FINO
NOCE MOSCATA
PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO facoltativo -

COME SI FANNO I TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO

- 1 Affetta il prosciutto cotto a dadini e metti da parte, in una padella che poi dovrà contenere anche i tortellini cotti, fai sciogliere il burro. Trita finemente la cipolla e aggiungila al burro sciolto e caldo, falla cuocere leggermente facendo attenzione a non farla scurire.





2 Aggiungi anche il prosciutto cotto già tagliato e fallo insaporire con il burro e la cipolla, mescola bene e infine versa la panna fresca.





3 Insaporisci con il sale e un pizzico noce moscata grattugiata al momento, infine porta

dolcemente a ebollizione la panna, facendola addensare e mescolando di tanto in tanto.

In una pentola capiente cuoci i tortellini in abbondante acqua salata, scolali e uniscili nella padella con la panna.





4 Amalgama mescolando gli ingredienti con delicatezza e porta in tavola i tortellini con panna e prosciutto ben caldi.

Se gradisci puoi spolverare con formaggio grattugiato.



VARIANTI E CONSIGLI PER I TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO

I tortellini panna e prosciutto possono essere personalizzati in vari modi per soddisfare diversi gusti:

Aggiunta di verdure: aggiungi piselli, zucchine o funghi al condimento per una versione più ricca e colorata.

Panna light: sostituisci la panna da cucina con panna light o ricotta per una versione più leggera.

Formaggio: prova a sostituire il parmigiano reggiano con pecorino romano o ricotta salata per un sapore diverso.

SE TI SONO PIACIUTI I TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO PROVA

[Fettuccine alla papalina](#)

[Spatzle](#)

[Passatelli](#)

[Tagliatelle al salmone affumicato](#)

[Fettuccine Alfredo](#)

ANCHE QUESTE RICETTE: