

PRIMI PIATTI

# Tortellini colorati

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: elevata    PREPARAZIONE: 50 min    COTTURA: 30 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO

---



mezzo bicchiere di Cinzano orange

1 pizzico di scorza grattugiata di limone

sale e pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Per la sfoglia: impastare 200 g di farina con 2 uova fino ad avere una pasta liscia.

Impastare 160 g di farina, il cacao e le uova rimaste fino ad avere una liscia.

Fate riposare le paste per 30 minuti.

Stendetele entrambe molto sottilmente.

Tagliate delle strisce da 1 cm dalle due paste e mettetele una accanto all'altra alternando i colori e stendete nuovamente con il mattarello per avere una sfoglia unica bicolore.

Per il ripieno: in una padella fate sciogliere il burro nell'olio, unite i gamberetti e fateli rosolare leggermente.

In una ciotola mescolare tutti gli ingredienti e frullare velocemente con il mixer.

Tagliare la sfoglia in quadrati e mettetevi al centro di ogni quadrato del ripieno.



2 Chiudeteli bene e formate i tortellini.



3 Per il condimento: tritare gli scalogni.

In una casseruola fate soffriggere gli scalogni nell'olio.

Aggiungete il vino e fate sfumare quasi del tutto.



4 Poi mettete il brodo che lascerete ridurre per metà.

Aggiungete il Cinzano, la panna e aromatizzate a piacere con la scorza di limone.

Lasciate bollire fino a quando la salsa non sarà cremosa.

In una pentola con abbondante acqua salata cuocete i tortellini per circa 3 minuti.

Servite i tortellini con la salsa.

