

PRIMI PIATTI

Tortellini panna e prosciutto

di: *spezzatino*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Volete preparare un primo piatto veloce e gustoso, gradito veramente da tutti, sia dai grandi che dai più piccolini??? I tortellini panna e prosciutto è il primo piatto ideale. Veloce e semplice da preparare, ma dal sapore gustosissimo. Bastano davvero pochi ingredienti e poco tempo a disposizione per preparare i tortellini panna e prosciutto, seguitemi e in men che non si dica il gioco è fatto...

INGREDIENTI

TORTELLINI 400 gr

PANNA DA CUCINA 1

BURRO 30 gr

PROSCIUTTO COTTO in una sola fetta -
150 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i tortellini panna e prosciutto: prendete il prosciutto cotto, possibilmente affettato in una sola fetta; tagliate la fetta di prosciutto cotto da prima a listarelle, poi ogni listarella tagliatela a cubetti.



- 2 Dopo avere cubettato la fetta di prosciutto cotto, fate sciogliere una noce di burro in una padella, quindi appena il burro si sarà sciolto, mettete all'interno della padella, insieme al burro sciolto i cubetti di prosciutto cotto e lasciate rosolare e insaporire leggermente a fuoco dolce.





- 3** Aggiungete nella padella la panna e lasciatela scaldare e rapprendere leggermente a fuoco dolce, quindi insaporite il condimento di prosciutto e panna con un pizzico di sale e se gradite anche con una macinata di pepe nero.





- 4 In una capace pentola portate a bollore dell'acqua, salatela, tuffate nell'acqua bollente i tortellini e lasciate cuocere per un minuto scarso dalla ripresa del bollore.



- 5 Scolate i tortellini direttamente nella padella con il condimento, mantecate aggiungendo una generosa manciata di parmigiano grattugiato, fate insaporire bene il tutto, facendo attenzione a non fare rapprendere troppo il condimento.



6 I tortellini panna e prosciutto sono pronti per essere serviti, se gradite aggiungete un'altra spolverata di parmigiano grattugiato e una macinata di pepe nero.



