

TORTELLONI CON PANNA E PROSCIUTTO COTTO

I LOVE ITALY BLOG PRO GRAN MORAVIA



© I love Italy

Suroviny

**250 g domácích nebo
kupovaných čerstvých těstovin
tortellini** nejlépe plněných masem
máslo
pepř

smetana na vaření
kvalitní vepřová šunka (nejlépe ta
vcelku)
strouhaný sýr Gran Moravia

Jednoduchý, rychlý a opravdu velmi chutný recept, který sice není dietní, ale každý gurmán takovou delikatesu určitě ocení. Recept pro 2 osoby.

Příprava:

Rozpusťte kostku másla na pánvi (cca 20 g). Nakrájejte šunku nadrobno a osmahněte ji na másle. Mezitím dejte vařit osolenou vodu na těstoviny. Šunku pořádně opepřete a přidejte smetanu (cca 150 ml). Smetanu průběžně míchejte dokud nezhoustne, potom oheň vypněte. Do vroucí vody dejte vařit těstoviny, dokud nejsou „al dente“. Hotové tortellini zcedte a smíchejte pořádně se směsí v pánvi, kam přidáte větší množství nastrouhaného Gran Moravia a ještě trochu pepře. Podávejte posypané sýrem Gran Moravia.



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST