



CUCINA CON NOI!

Tortelloni ripieni di formaggio di fossa su vellutata di piselli con zucca e fili di salame felino

INGREDIENTI

600 g di tortelloni al formaggio di fossa

300 g di Piselli Finissimi Orogel

200 g di Zucca a cubetti Orogel

80 g di salame felino tagliato a strisciole

20 g di Cipolla Cubetti Orogel

1 rametto di rosmarino

olio extra vergine di oliva



30



4



Facile



Primi Piatti

Preparazione

- 1** In un tegame rosolare la cipolla con poco olio evo, unire i piselli, portare a cottura e frullare con l'aiuto di un minipimer fino ad ottenere una crema liscia e omogenea da tenere in caldo.
- 2** A parte, in una padella antiaderente con un filo di olio evo, saltare velocemente a fuoco vivace la zucca a cubetti con il rametto di rosmarino.
- 3** Cuocere i tortelloni in abbondante acqua bollente salata, colarli e mantecarli in padella con la zucca.
- 4** Mettere la vellutata di piselli a specchio nel piatto di servizio, adagiarvi i tortelloni mantecati e finire con i fili di salame felino.

