

TORTELLI DES BOIS



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

pour les tortelli

- 200g pâtes fraîches aux œufs
- 200g ricotta
- 40g Crème D'Épinards
- 150g Parmigiano reggiano
- q.b. Noix de Muscade Moulue

pour l'assaisonnement

- 150g Pesto de Noix
- 120g Pleurotes du Panicaut Sautés

MÉTHODE

- Préparer la farce en mélangeant tous les ingrédients et les mettre dans une poche à douille.
- Etaler les pâtes la plus fine possible et fabriquer les tortelli à la manière choisie.
- Assaisonner généreusement avec le pesto de noix et les petits pleurotes sautés préalablement dans la poêle.
- Servir dans une assiette bien chaude et décorer avec les cerneaux de noix.

PRODUITS DANS CETTE RECETTE



Crème D'Épinards



**Noix de Muscade
Moulue**



Pesto de Noix



**Pleurotes du Panicaut
Sautés**