TORTELLI DI BOSCO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

per i tortelli

- 200g pasta fresca all'uovo
- 200g ricotta
- 40g Crema di Spinaci
- 150g parmigiano reggiano
- q.b. Noce Moscata Macinata

per il condimento

- 150g Pesto di Noci
- 120g Cardoncelli trifolati C'era Una Volta

PROCEDIMENTO

- Preparare il ripieno miscelando tutti gli ingredienti e inserire in una sac a poche.
- Stendere la pasta più fine possibile e confezionare i tortelli nella maniera desiderata.
- Condire abbondantemente con il pesto di noci e i cardoncelli arrostiti in padella.
- Servire in un piatto ben caldo e guarnire con gherigli di noce.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Spinaci



Noce Moscata Macinata



Pesto di Noci



Cardoncelli trifolati C'era Una Volta