



Tortelloni Ricotta-Épinards avec sauce tomate et mascarpone

Ingrédients

- 1 paquet de Tortelloni mmmh à la ricotta et aux épinards
- Environ 300 ml de sauce tomate maison
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 pot de mascarpone
- 1 morceau de parmesan (à râper)
- Sel et poivre
- Basilic pour la garniture

Préparation

1. Préparer la sauce

- Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen.
- Ajouter la sauce tomate maison et laisser chauffer pendant 2-3 minutes.
- Incorporer progressivement le mascarpone pour obtenir une consistance homogène.
- Assaisonner avec du sel et du poivre.

2. Cuire les tortelloni

- Cuire les tortelloni selon les instructions sur l'emballage dans de l'eau salée.
- Égoutter et bien mélanger avec la sauce.

3. Servir

- Répartir les tortelloni dans des assiettes.
- Saupoudrer de parmesan fraîchement râpé et garnir avec du basilic frais.
- Au besoin, ajouter du poivre fraîchement moulu et un filet d'huile d'olive.

