



Tortelloni Ricotta e Spinaci con salsa di pomodoro e mascarpone

Ingredienti

- 1 confezione di Tortelloni mmmh con ricotta e spinaci
- Circa 300 ml di salsa di pomodoro fatta in casa
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 confezione di mascarpone
- 1 pezzo di parmigiano (da grattugiare)
- Sale e pepe
- Basilico per guarnire

Preparazione

1. Preparare la salsa

- Scaldare l'olio d'oliva in una padella a fuoco medio.
- Aggiungere la salsa di pomodoro fatta in casa e scaldare per 2-3 minuti.
- Incorporare gradualmente il mascarpone per ottenere una consistenza uniforme.
- Condire con sale e pepe.

2. Cuocere i tortelloni

- Cuocere i tortelloni seguendo le istruzioni sulla confezione in acqua salata.
- Scolare e mescolare bene con la salsa.

3. Servire

- Distribuire i tortelloni nei piatti.
- Cospargere con parmigiano grattugiato fresco e guarnire con basilico fresco.
- A piacere, aggiungere pepe macinato fresco e un filo di olio d'oliva.

