

SINCE 1919
Strauss



Tortelli all'erba orsina con pomodorini al burro

Preparazione:

Incidere i pomodorini sulla parte inferiore, metterli in una terrina e sbollentarli con acqua bollente, far riposare per ca. 60 secondi, passarli sotto l'acqua fredda e togliere col coltello la buccia.

Nel frattempo cuocere i tortelli all'erba orsina secondo le indicazioni sulla confezione.

Sciogliere in una padella il burro, aggiungere i pomodorini, aggiustare con sale e pepe, fare rosolare ed infine aggiungere i tortelli cotti. Versare con cura su un piatto piano e servirli.

🕒 25 Min.

👤 3 Pers.

Ingredienti:

1 confezione tortelli all'erba orsina di Strauss
75 g burro
12 pomodorini
sale, pepe