

I tortelloni di ricotta e spinaci gratinati

Ingredienti: per 10 pax

Tortelloni di ricotta e spinaci	gr. 1100
Vellutata di pesto leggero (vedi procedura)	gr. 900
Cubettini di zucchine e peperoni rossi	gr. 90
Formaggio grattugiato	gr. 80
Burro sciolto	gr. 50
Sale e pepe di macinino	q.b.

Procedimento:

Cuocere i tortelloni in abbondante acqua salata, scolarli e raffreddarli leggermente con un filo di olio così da non farli attaccare.

Preparare la vellutata al pesto, una volta pronta aggiungervi i tortelloni e mescolare delicatamente.

Posizionarli nelle pirofile o placche già imburrate, spolverare con il formaggio grattugiato, aggiungervi i cubetti di zucchine e peperoni tagliati in precedenza e sbollentati leggermente e subito raffreddati in acqua e ghiaccio così da non perdere il colore.

Per ultimo aggiungervi il burro sciolto e gratinare in forno preriscaldato a 185°/190° gradi per pochi minuti prima di servire.

N.B. i tortelloni rimarranno sugosi e non compatti ma questo è il volere per dare al nostro cliente un prodotto caldo ma allo stesso tempo non impaccato ma sugoso.



I tortelloni di ricotta e spinaci gratinati

