

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Tortellini panna e prosciutto

Strawberry · Friday, August 10th, 2012

**Ingredienti:**(4 persone)

- 800gr tortellini
- 200gr prosciutto cotto
- una confezione panna fresca
- 50gr burro
- noce moscata
- olio extravergine
- sale

### Preparazione:

In una padella versate un filo di olio e il burro, una volta sciolto il burro, aggiungete il prosciutto tagliato a pezzetti, rosolatelo per qualche minuto, poi aggiungete la panna e una grattata di noce moscata e amalgamate. Cuocete i tortellini in acqua salata, scolateli e amalgamateli al composto preparato.

This entry was posted on Friday, August 10th, 2012 at 6:07 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.