



TORTELLINI IN SALSA GIOCONDA

Ingredienti per 4 persone:

600 gr. di Tortellini SPIGA D'ORO

500 gr. di pomodori maturi

1 carota, 1 cipolla, una manciata di prezzemolo e basilico

1 spicchio d'aglio

1 ramoscello di rosmarino, 1 di salvia

100 gr. di funghetti

100 gr. di burro

1 bicchiere d'olio

Mettete i pomodori spezzettati in un tegame, con un po' d'olio, la carota, la cipolla, l'aglio spezzettato, unite il prezzemolo, il basilico, il rosmarino e salvia, riuniti in un mazzetto e lasciate bollire finché tutto sarà ben cotto e spappolato. Passate al setaccio, mettete al fuoco in un tegame il rimanente olio ed una terza parte di burro, lasciate rosolare e poi unitevi i funghetti ben lavati e triturati. Appena i funghi saranno cotti, unite il passato di pomodori e verdure e lasciate crogiolare per circa 10 minuti. Con un cucchiaino amalgamate il burro rimasto e incorporatelo alla salsa. Servite questa salsa coi Tortellini precedentemente fatti lessare in abbondante acqua salata.