



TORTELLINI IN SALSA SUPREMA

Ingredienti per 4 persone:

600 gr. di Tortellini SPIGA D'ORO
60 gr. di burro
2 cucchiaini di farina
500 ml di brodo di pollo (anche di dado)
4 cucchiaini di panna liquida
Sale, pepe, noce moscata e parmigiano q.b.

Dopo aver lessato in abbondante acqua salata i tortellini, fate sciogliere il burro in una casseruola, incorporatevi la farina e non appena sarà imbondita, diluirla col brodo caldo, continuando a mescolare. Salate, pepate, unite la noce moscata e fate addensare la salsa, sempre rimestando. Toglietela dal fuoco, incorporatevi la panna amalgamandola bene e condite i Tortellini, spolverizzando con abbondante parmigiano.