



Tortellini

Tortellini

[Mas recetas Pastas en http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php](http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php)

Ingredientes:

250gr. de tortellini de ricotta y espinacas, 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra, 250gr. de tomates cherry (tomates pequeñitos), 20gr. de perejil (sin los tallos), 3 cucharadas de queso rallado, sal y pimienta negra.

Pasos a seguir:

- 1) Se coce la pasta en abundante agua durante 2 minutos, comprobando que esté en su punto.
- 2) Cuando la pasta esté lista, se escurre, reservando un vaso de agua de la cocción.
- 3) Se calienta el aceite en una sartén y se saltean los tomatitos.
- 4) Cuando la piel de los tomatitos empiece a romper se agrega la pasta, el perejil y el agua reservada.
- 5) Se espolvorea con la mitad del queso rallado y se sazona con sal y pimienta negra.
- 6) Se sirven calientes y con el resto del queso rallado en un recipiente a parte para que cada comensal añada a su gusto.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/pastas/tortellini-88.php>