



ingredienti

250 g di tortellini con ripieno di carciofi
1 carota
200 g di funghi porcini freschi
1 cipolla
1 zucchini genovese
olio d'oliva
sale

preparazione

tagliamo a fette la cipolla e mettiamola in una padella ampia con dell'olio d'oliva caldo, facciamo un poco soffriggere e poi aggiungiamo la carota pelata e tagliata a dadini di circa 5 mm per lato, e la zucchini lavata e tagliata a rondelle sottili circa 3 mm. appena l'olio sarà assorbito aggiungiamo 1 bicchiere d'acqua e copriamo dopo aver aggiunto del sale e i funghi porcini freschi tagliati a fettine.

mentre il nostro condimento si cuoce noi mettiamo a bollire dell'acqua salata in cui faremo cuocere i nostri tortellini.

appena i tortellini saranno cotti, scoliamoli e spadelliamoli nella padella dove c'è il nostro bel

Tortellini autunnali

Venerdì 23 Settembre 2011 00:08 - Ultimo aggiornamento Giovedì 15 Settembre 2011 21:51

condimento autunnale. spadelliamo, e poi serviamo.

buon appetito!