Tortelli al radicchio



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Pulisci il radicchio e i porri, tagliali a listarelle, salali e falli appassire per 2-3' in una padella con il burro. Fai cuocere i tortelli in abbondante acqua salata bollente per pochi minuti, scolali al dente e uniscili al condimento direttamente nella padella.

Servili con il parmigiano grattugiato a parte.

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di tortelli di carne freschi
- 300 g di radicchio
- 2 porri
- 20 g di burro
- parmigiano grattugiato
- sale