

Tortellini alla panna

I **tortellini alla panna** sono la variante golosa dei tortellini in brodo, quella solitamente più apprezzata dai bambini, ma a volte anche dagli adulti :-)

Il tempo di preparazione dei **tortellini alla panna** non comprende quello necessario a fare i tortellini (2 ore) e il brodo (3 ore e mezza). Se si prepara tutto in casa, occorrono quindi 6 ore. Per distribuire meglio il lungo tempo di preparazione, è possibile preparare il brodo la sera prima e conservarlo nel frigorifero fino al momento di utilizzarlo. In tal modo sarà possibile anche rimuovere lo strato di grasso superficiale con molta facilità, poiché si sarà semi-solidificato, ottenendo così un brodo più leggero. Se il brodo di capone non piace, si può utilizzare il brodo di carne.

INFORMAZIONI

- **4** persone
- **500Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**

INGREDIENTI

- 2 l di Brodo di carne
- Sale
- 600 g di Tortellini
- 4 cucchiaini di panna
- Noce moscata
- Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Far bollire il brodo in una capace pentola, regolare di sale e lessarvi i tortellini per un minuto dalla ripresa del bollore.
- Scolarli e condirli in una ciotola con la panna.
- Servire accompagnando con una grattugiata di noce moscata e di Parmigiano.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

