

Tortellini speck e piselli



Ingredienti:

500 g tortellini

200 g speck

100 g piselli congelati

2 spicchi d'aglio

dado vegetale

Metti nella padella vulcanica lo speck tagliato a piacere. Copri con MCSD e usa fiamma alta circa 3 minuti per rosolare lo speck.

Aggiungi poco olio evo, l'aglio schiacciato, i piselli congelati, dado vegetale e mescola. Copri e fai insaporire a fiamma media 2 minuti.

Aggiungi 350 ml d'acqua; porta ad ebollizione. Unisci i tortellini (ripieno a piacere). Mescola leggermente, copri e aspetta che fuoriescono i vapori. Continua a fiamma bassa 1 minuto poi lascia a fuoco spento 4 minuti, il tempo di cottura dei tortellini.