



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

TORTELLONI VERDI DI SPINACI CON RICOTTA E NOCI CON PESTO ALLE NOCI

www.dolciagogo.it



Ingredienti per 2 persone:

1 confezione di tortelloni con ricotta e noci
150 g di mozzarella a cubetti
grana q.b.

Per il pesto di noci

200 g di gherigli di noci
50 g di pinoli tostati al forno
1/2 spicchio d'aglio (si può anche omettere)
100 g ricotta
1/2 bicchiere di Olio Extravergine d'Oliva Dante
60 g di burro
80 g di parmigiano grattugiato

Preparazione:

Frullare in un mixer una parte dell'olio extravergine d'oliva, lo spicchio d'aglio (si può anche omettere) e il pancarrè tagliato e il parmigiano. Unite le noci tritate, i pinoli, l'aglio e il sale, in ultimo unite l'olio restante e la ricotta e realizzate un pesto con il quale condire i tortelloni che cospargerete di grana e qualche tocchetto di mozzarella.

