



FINTI TORTELLINI IN BRODO DI CARNE

paneolio.blogspot.it



Ingredienti:

300 g di farina antigrumi

3 uova

2 carote lesse

Per il ripieno:

macinato misto

Olio DANTE

soffritto pronto

sale

pepe

besciamella (50 g di burro, 50 g di farina, 500 ml di latte)

Preparazione:

Impastare la pasta per fare i tortellini e fare il panetto, lasciarlo riposare una mezz'ora. Stendere la sfoglia. Mettere dell'olio in padella, aggiungere la carne e far cuocere. A fine cottura aggiustare di sale e pepe e lasciar raffreddare. Poi aggiungere della besciamella e amalgamare bene. Fare delle palline e preparare i ravioloni. Mettere a bollire il brodo e cuocere i ravioloni. Servirli con del parmigiano grattugiato.