

TORTELLINI COM PRESUNTO E MOLHO DE TOMATE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

250g de tortellini recheado com presunto e queijo parmesão
2 colheres de sopa de azeite
Meia cebola bem picadinha
300g de tomates maduros cortados em cubos
2 colheres de sopa de polpa de tomate
40g de rodela de azeitonas pretas
5 fatias de presunto parma cortado em tiras
Folhinhas de orégãos frescos
Queijo parmesão
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 20 minutos
Custo: 7.00 € | Custo por pessoa: 3.50 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f25/tortellini-presunto-molho-tomate-25229/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, tempere com um pouco de sal. Adicione o tortellini e deixe cozer durante 3 minutos. Passado os 3 minutos, escorra o tortellini.
 2. Entretanto, num tacho, leve ao lume o azeite e a cebola. Mexa e deixe refogar ligeiramente. Junte o tomate, mexa e deixe refogar durante 5 minutos.
 3. Adicione a polpa de tomate, as folhas de orégãos e as azeitonas. Mexa e deixe cozinhar durante 30 segundos.
 4. Junte o tortellini e envolva tudo muito bem. Deixe aquecer durante alguns segundos até que o tortellini fique bem quente. Por fim, adicione o presunto e tempere com pimenta. Mexa e apague o lume.
- Sirva com o queijo parmesão ralado na hora.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe bom apetite!