

SALADA DE **TORTELLINI** COM QUEIJO MOZARELA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

250g de tortellini recheado com
espinafres e requijão
60 ml de azeite
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
2 folhinhas de louro
3 colheres de sopa de polpa de tomate
125 ml de vinho branco
Folhas de manjeriço picadas
1 queijo mozzarella fresco
com 125g cortado em cubinhos
8 tomates cereja cortados ao meio
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 20 minutos
Custo: 3.80 € | Custo por pessoa: 1.90 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f22/salada-tortellini-queijo-mozarela-30398/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, tempere com sal.
Coloque o tortellini a cozer conforme o tempo indicado na embalagem.
Depois do tortellini cozido, escorra-o.
2. Entretanto, num tacho, leve ao lume o azeite, a cebola, os alhos e as folhinhas de louro.
Mexe e deixe refogar.
Ao refogado, adicione a polpa de tomate e o vinho branco.
Mexe e deixe ferver entre 3 a 5 minutos até que o álcool evapore e o molho fique apurado.
3. Depois do molho pronto, retire as folhas de louro.
Junte o tortellini e as folhinhas de manjeriço.
Misture tudo e por fim tempere com pimenta.
Envolve, retire do lume e deixe arrefecer.
4. Depois do tortellini frio, coloque-o numa travessa de servir.
Por cima, espalhe os cubinhos de queijo e os tomates cereja.
Guarde no frigorífico até à hora de servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!