Tortelli gratinati al forno



Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Basilico: 2 foglioline
- Farina 00: 60 gr
- Latte: 500 gr
- Noce moscata: q.b.
- Olio extra vergine di oliva: un cucchiaio
- Parmigiano grattugiato: 100 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza affumicata: 250 gr
- Tortelli di ricotta e spinaci: 500 gr

Preparazione

I **tortelli gratinati al forno** sono un primo davvero delizioso. Chi lo ha detto che questo tipo di pasta ripiena si può fare solo in brodo? Provateli così, conditi con una deliziosa e cremosa besciamella al pomodoro, arricchiti da scamorza affumicata e formaggio grattugiato, filanti e con la crosticina croccante, davvero irresistibili!

1. Cuocete i tortelli in acqua bollente salata e scolateli al dente.
2. Mettete il latte in una pentola, aggiungete la farina 00, l'olio e mescolate.
3. Unite la ***polpa fine Pomì*** e mescolate nuovamente, portate ad ebollizione e proseguite la cottura per un minutino, insaporite la besciamella con parmigiano grattugiato, sale, pepe e noce moscata.
4. Condite i tortelli ben scolati con la besciamella al pomodoro e con la scamorza a pezzettini, trasferite il tutto in una pirofila da forno, aggiungete sopra una bella mescolata di parmigiano grattugiato e cuocete i tortelli in forno periscaldato a 200° per 20-25 minuti.

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr

