



## Śródziemnomorskie Tortelloni z patelni



### Składniki

140 g marchwi  
1 cukinia  
1 mała puszka karczochów  
2-3 gałązki tymianku  
**1 opakowanie (500 g) Hilcona Tortelloni Antipasti**  
2 łyżki oleju  
1 opakowanie (200 g) sera feta  
sól i pieprz



Czas  
przygotowania 20 minut



Danie dla 4 osób



## Przygotowanie

Obierz marchew i pokrój w plastry. Cukinię ponacinaj wzdłuż na ćwiartki, a następnie również pokrój w plastry. Odcedzone karczochy pokrój w ćwiartki. Oderwij listki tymianku od łodyg. Makaron przygotuj w gotującej się, osolonej wodzie, zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

W międzyczasie na dużej, powlekanej patelni rozgrzej olej. Przez ok. 1 - 2 minuty smaż na niej marchew na średnim ogniu. Następnie dodaj ugotowane i odcedzone tortelloni, cukinię i karczochy. Całość smaż razem przez ok. 2 minuty. Dodaj tymianek, wymieszaj składniki, dopraw solą i pieprzem. Zawartość patelni wyłóż na talerze i oprószyć pokruszonym serem feta.

**Smakowita rada:** Podawaj razem z szynką parmeńską.