



Warzywa z Tortelloni carne



Składniki

85 g pieczarek
1 cukinia
1 papryka czerwona
1 papryka żółta
4 szalotki
1 ząbek czosnku
2 łyżki oleju
170 ml rosołu warzywnego
4-6 łyżek octu balsamicznego
1-2 łyżki mąki ziemniaczanej
2-3 gałązki rozmarynu
1 opakowanie (500 g) Hilcona Tortelloni z mięsem
sól, pieprz i cukier



Czas
przygotowania 30 minut



Danie dla 4 osób



Przygotowanie

Oczyść pieczarki i przekrój na pół. Umytą cukinię przekrój wzdłuż i pokrój w plastry. Papryki umyj i pokrój w kostkę. Następnie obierz szalotki i pokrój w ćwiartki. Obierz czosnek i drobno posiekaj.

Rozgrzej olej na patelni i smaż na niej warzywa, zaczynając od czosnku i szalotki, przez ok. 5 minut. Całość dopraw solą i pieprzem.

Umyj rozmaryn i potnij część igieł na drobne kawałki. Jedną gałązkę zostaw do dekoracji. Wymieszaj wywar z octem balsamicznym, mąką ziemniaczaną i rozmarynem. Warzywa zalej i doprowadź do wrzenia, a następnie gotuj przez ok. 1 minutę na wolnym ogniu.

Tortelloni wrzuc do gotującej się, osolonej wody, i ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Po ugotowaniu odcedź i dodaj do warzyw. Całość wymieszaj, dopraw do smaku solą, pieprzem, cukrem i octem balsamicznym. Na koniec przełóż tortelloni z warzywami na talerze i udekoruj rozmarynem