

Tortelloni al pomodoro fresco

scritto da Mirko Achermann | 25 Agosto 2022

Per 4 persone

Ingredienti:

- 2 confezioni da 250 gr di tortelloni freschi verdi
- 500 gr di pomodori ramati
- 1 spicchio d'aglio
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 50 ml d'aceto balsamico
- 1 mestolo di brodo
- 6 foglie di basilico
- 8 foglioline di menta
- 1 cucchiaino di peperoncino essiccato
- Sale

Preparazione:

Per il condimento

Lavate i pomodori, scottateli in acqua bollente, pelateli, privateli dei semi e tagliate la polpa a cubetti.

Pulite uno spicchio d'aglio: fatelo dorare in una padella con l'olio d'oliva.

Aggiungete i pomodori a cubetti e fate cuocere a fuoco vivo per 2 minuti mescolando con un cucchiaino di legno.

Versate l'aceto balsamico, fatelo ridurre, poi versate il brodo caldo: cuocete per altri 2 minuti e salate.

Per servire

Cuocete i tortelloni in una pentola d'acqua salata e scolateli; conditeli con la salsa, il basilico, la menta tritata e il peperoncino.

Servite subito.