Tortelloni al profumo della Tanzania

scritto da Mirko Achermann | 2 Gennaio 2022
Per 4 persone

Ingredienti:

- 2 confezioni da 250 gr di tortelloni verdi di magro
- 30 gr di mais
- 100 gr di salmone
- 100 gr di gamberetti sgusciati
- 1 cucchiaio di curry
- 4-5 chiodi di garofano
- 70 gr di cipolla
- 200 ml di panna
- 60 gr di burro
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Per il condimento
Pulite la cipolla, tagliatela a fette sottili: fatela appassire in una padella con il burro.
Unite il salmone tagliato a striscioline sottili e i gamberi: a questo punto versate la panna e il curry.
Cuocete per 4 minuti, aggiungete il mais e i chiodi di garofano, salate e pepate.

Per servire
Cuocete i tortelloni in una pentola d'acqua salata: quando sono cotti scolateli, versateli nella padella, fateli saltare e serviteli subito.