



**BIO**  
is **Cool!**

LES RECETTES BIO LES PLUS COOL DU WEB



**Prima Vera**<sup>®</sup>

BIO

Salmificio  
**Pedrazzoli**<sup>®</sup>



## Ingrédients pour 4 personnes

*Pâtes aux œufs frais: g 400 – Ricotta fraîche: g 100 – Jambon blanc: g 250 – Pommes de terre fumées (ou bouillies): g 100 - Parmigiano Reggiano: g 100 - Sel: g 5 - Poivre: g 2 - Beurre: g 100 - Thym: g 10 – Sel fumé: g 5*

## Préparation

Préparer les pâtes fraîches avec la farine et les œufs. Laisser reposer l'appareil obtenu. Faire bouillir les pommes de terre et les saler avec le sel fumé, les hacher au mixer avec le jambon blanc et le Parmigiano Reggiano. Former une pâte souple et lui ajouter la ricotta, le sel et le poivre. Etendre la pâte à la machine et couper des carrés de 4 cm de côté, les remplir de farce et les replier en leur donnant la forme d'un tortellone. Les cuire dans de l'eau bouillante salée et assaisonner le tout avec du beurre fondu et du thym

# TORTELLI AU JAMBON BLANC PRIMAVERA BIO AVEC POMMES DE TERRE FUMÉES ET RICOTTA



**téléchargez  
maintenant  
les recettes  
les plus  
cool du web!**



[www.maialibio.it/fr/richiediricettario.html](http://www.maialibio.it/fr/richiediricettario.html)