

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ: 10 ΛΕΠΤΑ

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 10 ΛΕΠΤΑ

ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ: 1/5

ΜΕΡΙΔΕΣ: 2

1 συσκευασία φρέσκα tortellini με
σπανάκι και ρικότα 250γρ
1/2 συσκευασία μανιτάρια brown
1/2 adoro τυρί κρέμα light
60ml κρέμα γάλακτος
1 κρεμμύδι
2 σκελίδες σκόρδο
Ελαιόλαδο
Λάδι τρούφας (τέλος)
Σκόνη κρεμμύδι και σκόρδο (τέλος)
Παρμεζάνα (τέλος)



ΤΟΡΤΕΛΙΝΙΑ ΜΕ ΛΕΥΚΗ ΣΑΛΤΣΑ & ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

1. Βράζεις τα tortellini σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας (κρατάς περίπου 2 κουτάλες από το νερό όταν βράσουν)
2. Σε αντικολλητικό τηγάνι ή κατσαρόλα, προσθέτεις ελαιόλαδο, τα μανιτάρια, κρεμμύδι και σκόρδο, αλατοπιπερώνεις και ανακατεύεις.
3. Στη συνέχεια προσθέτεις την κρέμα γάλακτος ή το νερό από τα tortellini που κράτησες, το τυρί κρέμα και ανακατεύεις μέχρι να δέσουν.
4. Στο τέλος προσθέτεις τα tortellini, τριμμένη παρμεζάνα, λάδι τρούφας, σκόνη σκόρδου, το αποξηραμένο κρεμμύδι και την ρόκα

KEEP
EAT
HEALTHY