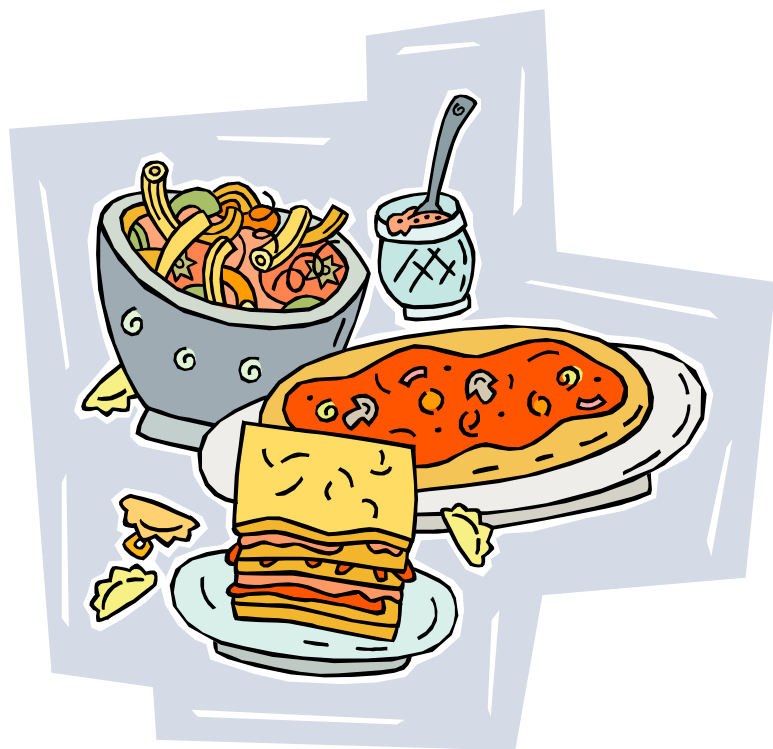


TORTELLINI MED SKINKEFYLD



2 personer

1 pk. frisk tortellini med skinkefyld

1½ stort hakket løg

1 tsk. paprika

1 pk. kogt skinke i skiver – skåret i tern

1 lille ds. tomatkoncentrat

2½ dl piskefløde

½ pose Grana Riveost

olie til stegning

Løget svitses i olie sammen med skinken.

Tilsæt paprika og svits med.

Tilsæt fløde og tomatkoncentrat og lad det koge sammen ca. 5 min.

Tilsæt osten og kog videre for svag varme til osten er smeltet.

Pastaen koges 2½ min. og tilsættes når osten er smeltet.

Retten varmes igennem.

Tilbehør: flutes