Tortellini di mozzarella in padella

Fino a 30 minuti.

Semplice

Zubereitung

1. Per prima cosa, tagliare le salsicce a fette di 1 cm di spessore e friggerle in una padella con olio d'oliva. Aggiungere la salsa per pizza e un po' di miscela di spezie italiane per ottenere il giusto sapore. Aggiungere quindi i tortellini e un po' d'acqua nella padella.
2. Mescolare di tanto in tanto. Per ultimo, ma non meno importante, tagliare la mozzarella a pezzetti e aggiungerla ai tortellini insieme al parmigiano. A questo punto, attendere un po' che il formaggio si sia sciolto.

Zutaten

- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 220 g di salsiccia
- 340 g di salsa per pizza
- 1 cucchiaio di miscela di spezie italiane
- 250 g di tortellini
- 60ml di acqua
- 80 g di mozzarella GOLDSTEIG
- 30 g di parmigiano