

Oppskrift

Tortellini med pinnekjøtt og parmesan



Denne oppskriften er laget av "Sultne gutter" med Gildes ["Vårt fineste pinnekjøtt"](#). Retten er perfekt å lage om du har pinnekjøtt rester i romjulen!

1

Slik gjør du

Hell melet i en haug på kjøkkenbenken. Knekk eggene og ha i en klype salt. Miks eggene inn i melet med en gaffel.

Kna deigen i 10 minutter til den er jevn og smidig. Pakk deigen i folie og la den hvile på kjøkkenbenken i 30 minutter.

2

Lag pinnekjøttblanding

Plukk pinnekjøttet av beina og finhakk det. Bland sammen med ricotta, gressløk, olivenolje og sitronskall. Smak til med salt og pepper.

3

Lag tortellini

Rull eller kjevle ut pastadeigen. Den er tynn nok når du kan skimte fingrene dine gjennom.

Stikk ut deigen med en rund utstikker (Kan også bruke glass hvis du ikke har utstikker). Plasser en halv teskje fyll på hver runding og form til tortellini.

4

Kok tortellini i vann

Kok tortelliniene i godt salta vann i 4 minutter.

5

Kok opp kraft og servér

Varm opp pinnekjøttkraft i en kjele og pisk inn smør og eddik. Smak til med salt.

Fordel tortellini i skåler med pasta. Hell over kraft og topp med olivenolje og parmesan.

Vel bekomme, fra sultne gutter og den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Mel	200 g (tippomel)
PRIOR egg	2 stk
Gilde Pinnekjøtt	400 g
Ricotta	125 g
Finhakket gressløk	2 ss
Revet sitronskall	0,5 stk
Olivenolje	2 ss
Kraft	4 dl (pinnekjøttkraft)
Eddik	1 ss
Smør	2 ss
Salt & Pepper	
Parmesan (revet)	1 stk

Allergener

- Gluten
- Egg
- Melkeprotein inkl laktose