



Tortelli au ragoût de sanglier

Pour 2 personnes

400 à 500 gr de Tortelli farcis au sanglier
1 bocal de sauce ragoût de sanglier
Sel et poivre
Parmesan râpé

Préparation

- Dans un caquelon faire chauffer la sauce.
- Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée.
- Mélanger les pâtes égouttées avec la sauce sur le feu, poivrer.
- Servir dans des assiettes chaudes, ajouter un peu de parmesan râpé.

Bon appétit !

Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four

