


OPSKRIFTER / TORTELLINI CON FUNGHI



 Printvenlig PDF

## Tortellini con Funghi

Svits først løg i olien og tilsæt skinkekød tern, ærter og svampemix. Steg til de får lidt farve.

Hæld fløde ved og lad saucen stå og simre på blusset, mens du koger pastaen. Vend den kogte pasta i saucen på panden og server retten med frisk hakket persille.

## Ingredienser

2 pk Tortellini skinke  
200 g skinkekød i tern  
150 g frosne ærter  
250 g svampe  
1/4 l fløde  
1 løg  
Salt og groftkværnet peber  
1 bundt persille

x2