



TORTELLINI A LA ITALIANA

Ingredientes

- 1 Cucharada de aceite
- 1 Diente de ajo cortado finamente
- 1 Cebolla cortada en cuadritos
- 1 Pimentón rojo cortado en cuadritos
- 2 Taza de carne molida (350 g)
- 3 Tomates maduros molidos
- 1 Bandeja de champiñones rebanados (200 g)
- Orégano, ají color y comino a gusto
- 1 Tarro de salsa TUCO® carne MAGGI®
- 2 Cajas de Tortellini frescos listos para cocinar (800 g)
- Hojas de laurel
- Sal y aceite de oliva a gusto
- Queso rallado y orégano para espolvorear



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	398 Kcal
Proteínas:	23.6 g
Grasa Total:	9.5 g
Colesterol:	40.0 mg
H. de Carbono:	49.5 g
Fibra Dietética:	4.80 g
Sodio:	447 mg

Preparación

1.- Calienta una cacerola con el aceite indicado y sofríe ajo con la cebolla durante unos minutos hasta ablandar. Agrega el pimentón y la carne, cocina durante 6 a 8 min. tapado a fuego medio revolviendo de vez en cuando. Luego agrega el tomate molido con los champiñones rebanados y cocina nuevamente 8 minutos más.

2.- Condimenta la preparación con orégano, ají color y comino a gusto, añade la salsa TUCO® carne MAGGI® y revuelve para distribuir bien la salsa, hierva durante unos minutos hasta alcanzar la textura deseada revolviendo de vez en cuando.

3.- Aparte cocina los tortellinis en abundante agua hirviendo con sal y hojas de laurel según las indicaciones del envase. Una vez que salgan a flote es porque ya están casi listos, retíralos con cuidado y viérteles un chorro de aceite de oliva. Sírvelos de inmediato con la salsa preparada y un toque de queso parmesano y orégano a gusto.