

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO

INGREDIENTI (PER 7 PERSONE):

<p>4 PACCHI DI TORTELLINI AL PROSCIUTTO CRUDO</p>	 <p>The image shows a package of Rana Tortellini Prosciutto pasta. The packaging is primarily blue and white with a yellow accent. It features the Rana logo and the text 'TORTELLINI-PROSCIUTTO' and 'made with aged Prosciutto'. A small photo of a chef is visible in the top right corner of the package.</p>
<p>1 FETTA GROSSA DI PROSCIUTTO COTTO DA 100 G</p>	 <p>The image shows a single, large slice of cooked prosciutto resting on a white ceramic plate. The meat is pinkish-red with some white fat marbling. The background is dark, possibly a kitchen counter.</p>
<p>2 CONFEZIONI DI PANNA DA CUCINA</p>	 <p>The image shows two cartons of Chef Panna cream. The primary carton is white with a yellow top section and features the 'CHEF' logo and the text 'Panna per cucinare' and 'Crema e Omogenea'. The Parmalat logo is visible at the bottom. A second, smaller carton is partially visible behind it.</p>
<p>SALE GROSSO</p>	 <p>The image shows a pile of coarse salt crystals, which are large, white, and irregular in shape. They are scattered on a dark, textured surface.</p>
<p>1 BUSTA DI PARMIGIANO GRATTUGGIATO</p>	 <p>The image shows a package of Parmigiano Reggiano cheese. It consists of a gold-colored cylindrical container and a blue and red rectangular box. The box has the 'Ferraro' logo and the text 'Parmigiano Reggiano' and 'GRATTUGGIATO FRESCO'.</p>

UTENSILI:

<p>TAGLIERE</p>	
<p>PENTOLA CON SCOLAPASTA</p>	
<p>1 PADELLA</p>	
<p>COLTELLO</p>	
<p>MESTOLO DI LEGNO</p>	

PROCEDIMENTO:

<p>RIEMPIRE LA PENTOLA D'ACQUA METTERLA SUL FUOCO E FARLA BOLLIRE</p>	
<p>QUANDO L'ACQUA BOLLE AGGIUNGERE 2 CUCCHIAI DI SALE GROSSO</p>	
<p>TAGLIARE IL PROSCIUTTO A PEZZETTI</p>	
<p>VERSARE LA PANNA NELLA PADELLA E SCALDARLA PER 3 MINUTI</p>	
<p>METTERE IL PROSCIUTTO NELLA PADELLA CON LA PANNA E MESCOLORE</p>	

VERSARE I TORTELLINI
NELL'ACQUA BOLLENTE



SCOLARE I TORTELLINI



VERSARE I TORTELLINI
NELLA PADELLA CON LA
PANNA E IL PROSCIUTTO

AGGIUNGERE IL
PARMIGIANO
GRATTUGGIATO

BUON APPETITO!!!

