

Tortellini cu sos de smantana

Tortellini cu sos de smantana

Ingrediente :

250 gr tortellini, 125 gr bacon putin afumat, 2-3 linguri ulei masline, 200 gr smantana, sare, piper, 1 foaie de dafin, 1 lingurita maghiran, 1 vf de cutit zahar, 50 gr parmezan

Preparare :

Tortellini se fierb in apa cu sare conform indicatiilor de pe ambalaj (intre 10-15 minute), dupa care se iau de pe foc si se mai lasa sa stea in apa 2-3 minute. Se strecoara.

Sosul: baconul taiat cubulete se prajeste in ulei, se adauga foaia de dafin, maghiranul, zaharul, sare si piper dupa gust, la sfarsit se adauga smantana si se amesteca bine sa se omogenizeze. Se amesteca tortellini cu sosul obtinut si se serveste cu parmez ras.