Tortelloni med salviesmør



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 20 g friske salvieblader (ca. 20 blader)
♥ 500 g tortelloni med ricotta og spinat
♥ kvernet salt

Servering:
♥ revet parmesan

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en stekepanne.

La smøret brunes sakte på middels varme. Rør i det hele tiden slik at det ikke svir seg. Smøret er ferdig når det har fått en lysebrun farge og nøtteaktig aroma.

Legg i hele hvitløksfedd og salvieblad. Smøret kommer til å bruse opp når du legger i bladene. La hvitløk og salvieblad stekes i det varme smøret i 4–5 minutter. Pass nøye på så ikke smøret blir for varmt slik at bladene blir brente. Kvern over litt ekstra salt.

Kok tortelloni i godt saltet vann som anvist på pakningen, men pass på at de ikke blir mer kokt enn *al dente* (altså beholder litt tyggemotstand). Vend pastaen i salviesmøret.

Serveres straks i små pastaskåler. Pass på så du får med det deilige salviesmøret som saus. Riv over fersk parmesan.

Tips

♥ Jeg brukte tortelloni fylt med ricotta og spinat, som passer veldig godt på smak sammen med salviesmøret. Fylte ravioli kan også brukes.

♥ Vær nøye på at du ikke overkoker tortellonien før du vender den sammen med salviesmøret.

♥ Frisk salvie fås kjøpt i velassorterte matbutikker.

♥ Bruk ferskrevet parmesan for best smak.

♥ Denne retten bør serveres varm og nylaget.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tortelloni-med-salviesmor