

# TIMBALLINI DI TORTELLINI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 porzioni di pasta tipo tortellini lessati o cotti in brodo scolati,
- 20 cl di besciamella pronta,
- 50 g di formaggi a pasta dura misti (tipo grana, pecorino, ricotta stagionata),
- 1 cucchiaio di prezzemolo surgelato,
- 10 g di burro,
- 1 pizzico di noce moscata grattugiata,
- 1 pizzico di sale.

Ricetta natalizia.

Grattugiate i formaggi, mescolateli tra loro, metteteli in una terrina capiente, poi incorporatevi la besciamella, il prezzemolo, un pizzico di sale e uno di noce moscata grattugiata.

Rovesciate nel composto i tortellini e mescolate delicatamente, facendo attenzione a non rompere gli involucri di pasta suddividete i tortellini in 4 stampini a cupola imburrati e metteteli in forno a 200 gradi per circa 10 minuti finché si sarà formata in superficie una crosticina dorata.

Rovesciate gli stampi sui piatti singoli, sollevate delicatamente gli stampi e servite.