

## TORTELLINI ALLA GRAPPA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tortellini di magro,
- 100 g di burro,
- 3 cucchiaini di vino,
- 200 g di ricotta,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

In una zuppiera lavorare la ricotta con il sale, il pepe e il parmigiano.

Fondere a bagno maria il burro, aggiungere la grappa e tenere in caldo.

Cuocere i tortellini al dente in abbondante acqua salata, versarli nella zuppiera con la ricotta, unire il burro alla grappa, cospargere di parmigiano e servire.