

## TORTELLINI PANNA E OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo tortellini,
- 50 g di burro,
- 250 g di panna da cucina,
- 30 olive nere.

Cuocete i tortellini in abbondante acqua salata.  
Intanto snocciate le olive nere e tagliatele a pezzettini.  
Sciogliete il burro in un tegamino e aggiungete la panna e le olive spezzettate.  
Fate cuocere per 5 minuti fino ad ottenere un sughetto denso.  
Scolate i tortellini al dente, aggiungete il sughetto e servite.