

CIAMBELLA DI TORTELLINI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di tortellini di carne,
- 80 g di prosciutto cotto,
- 300 g di piselli sgranati (in scatola o surgelati),
- 7 pomodori ben maturi,
- una piccola cipolla,
- parmigiano grattugiato q.b.,
- 40 g di burro più una noce per lo stampo,
- un uovo,
- pangrattato.

Lavate i pomodori, asciugateli, incideteli con una piccola croce e poi tuffateli per un minuto in acqua bollente. Scolateli, spellateli e riduceteli in dadolata.

Tritate finemente la cipolla e fatela rosolare in un largo tegame con il burro.

Dopo qualche minuto unite i dadi di pomodoro, la metà dei piselli, salate e lasciate insaporire il sugo per una ventina di minuti.

Tenete da parte.

Lessate i tortellini in abbondante acqua salata, scolateli e conditeli con i restanti piselli, il prosciutto cotto tagliato a pezzetti e l'uovo sbattuto.

Spolverizzate con abbondante parmigiano grattugiato, mescolando molto delicatamente per non rischiare di rompere i tortellini.

Ora imburrate uno stampo per ciambelle della capacità di un litro e mezzo.

Gettateci il pangrattato e, girando lo stampo in tutti i sensi, fate in modo che aderisca anche sui lati.

Capovolgete, quindi, il recipiente, battendolo leggermente per far uscire il pane in eccedenza.

A questo punto versatevi i tortellini e pigiate leggermente in modo che non rimangano dei vuoti.

Spolverizzate la superficie con un altro po' di pangrattato, mettete qua e là qualche fiocco di burro e passate lo stampo nel forno a 180 gradi per una ventina di minuti, per dar tempo alla ciambella di rassodarsi.

Estraete lo stampo dal forno, lasciate riposare qualche minuto, poi sformate e portate in tavola accompagnando la ciambella di tortellini con la salsa di pomodoro e piselli.

Potete servirla calda come primo, ma anche come antipasto, tiepida, dividendola nei piatti ed evitando il sugo di pomodoro.