



# Pasta ripiena con più gusto

## Tortellini alla vodka

**Ingredienti per 4 persone:**

**400 g di tortellini di magro, 80 g di formaggi misti (emmentaler, parmigiano, fontina), 10 g di burro, latte scremato, vodka, sale, pepe.**

Fate cuocere i tortellini per 7/8 minuti. Intanto fate sciogliere il burro in un largo tegame, quindi unitevi i formaggi grattugiati e, sempre mescolando con un cucchiaino di legno, fateli sciogliere a fuoco molto basso, unendo qualche cucchiaino di latte tiepido. Insaporite con il pepe. Lasciate sul fuoco fino a quando otterrete una crema liscia e omogenea; regolate eventualmente di sale e, subito prima di condire i tortellini, spruzzate con un cucchiaino di vodka. Quando sono pronti, rovesciateli nel tegame con la crema, padellate a fuoco vivo per un paio di minuti e servite caldo.