



## Tortellini aus Salame Rapellino Classico gefüllt mit Ricotta und Pistazien

### Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 40 Scheiben Salami Rapellino Classico
- 200g Ricotta
- 40g geschälte Pistazien
- n.b. Olivenöl extra vergine
- n.b. Salz und Pfeffer
- n.b. Friséesalat

### Zubereitung

1. Pistazien grob hacken.
2. Ricotta in eine Schüssel geben, mit 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen, Pistazien dazugeben und gut mischen.
3. 3 Scheiben Salame Rapellino Classico so überlappend auf ein Schneidebrett legen, dass der Durchmesser grösser wird.
4. Einen TL Füllung auf die Salamitranchen geben, diese in der Mitte zu einem Halbmond falten und sie so schliessen, dass sie die Form eines Tortellino bekommen.
5. Alle Tortellini auf die gleiche Art zubereiten und sie im Kühlschrank aufbewahren, bis sie serviert werden.
6. Tortellini aus dem Kühlschrank nehmen und mit Friséesalat servieren.
7. Die Salamischeiben in der Verpackung sind sehr dünn. Wenn nötig, werden sie überlappend aufeinandergelegt, um die Fläche zu vergrössern und sie stabiler zu machen, damit genug Platz für die Füllung ist und sie zu Tortellini geformt werden können.