



## Tortellini de Salame Rapellino Classico fourrés à la ricotta et aux pistaches

### Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 40 tranches de salami Rapellino Classico
- 200g ricotta
- 40g pistaches décortiquées
- à v. huile d'olive extra vierge
- à v. sel et poivre
- à v. salade frisée

### Préparation

1. Hacher grossièrement les pistaches.
2. Transférer la ricotta dans un bol, assaisonner avec 2 cuillères à soupe d'huile, du sel et du poivre, ajouter les pistaches et bien mélanger.
3. Placer 3 tranches de Salame Rapellino Classico sur la planche à découper, en les faisant se chevaucher presque complètement afin d'en augmenter légèrement le diamètre.
4. Garnir les tranches de salami au milieu avec une cuillère à café de farce, les plier en deux en formant un croissant de lune et les fermer en forme de tortellino.
5. Préparer tous les tortellini de la même manière et les conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de les servir.
6. Retirer les tortellini du réfrigérateur et les servir avec la salade frisée.
7. Les tranches de salami dans l'emballage sont très fines. Si nécessaire, il est possible de les faire se chevaucher pour augmenter la surface et les rendre plus solides, afin d'accueillir la garniture et de leur donner la forme d'un tortellino.