



Tortellini di Salame Rapellino Classico con farcia di ricotta e pistacchi

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 40 fette di Salame Rapellino Classico
- 200g ricotta
- 40g pistacchi sgusciati
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale e pepe
- q.b. insalata riccia

Preparazione

1. Tritare grossolanamente i pistacchi.
2. Trasferire la ricotta in una ciotola, condirla con 2 cucchiaini di olio, sale e pepe, unire i pistacchi e mescolate bene.
3. Appoggiare sul tagliere 3 fette di Salame Rapellino Classico sovrapponendole quasi completamente in modo da aumentare leggermente il diametro.
4. Farcire le fette di salame al centro con un cucchiaino di ripieno, piegarle a metà formando una mezzaluna e richiuderla a forma di tortellino.
5. Preparare allo stesso modo tutti i tortellini e conservarli in frigorifero fino al momento di servire.
6. Togliere dal frigo i tortellini e servirli accompagnandoli con l'insalata riccia.
7. Le fette di salame della confezione sono molto sottili. Eventualmente si possono sovrapporre per aumentare la superficie e per renderle più robuste, in modo da accogliere il ripieno e dare loro la forma di tortellino.