

Tortellini a la bergamasca



Ingredientes

Tortellini
2 cucharadas soperas de mantequilla
Salvia
Un poco de sal

Preparación

Se cuecen los tortellini en agua con sal. Mientras tanto se pone mantequilla en una sartén a fuego lento. Cuando la mantequilla comience a derretirse se añade bastante salvia y se remueve con ésta hasta hacer una mezcla uniforme.

Cuando los tortellini esté en su punto, se retiran del fuego, se escurren bien y se mezclan con la mantequilla y la salvia en la sartén, dándole unas vueltas.

Se sirve de inmediato con un poco de queso rallado aparte por si alguien lo desea.