

## TORTELLONI AL PESTO DI CANAPA CON FONDUTA DI FORMAGGIO E PANCETTA



### Ingredienti Menù

240 gr. Crema ai formaggi - EF1  
50 gr. Pesto di canapa Bio - K370B

### Ingredienti

q.b. erba cipollina  
q.b. noce moscata  
q.b. vino bianco  
180 gr. pancetta stagionata  
85 gr. parmigiano reggiano grattugiato  
330 gr. pasta fresca all'uovo  
440 gr. ricotta vaccina fresca

Chef: Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

Preparare il ripieno mescolando la ricotta con il pesto di canapa, il parmigiano reggiano e la noce moscata. Stendere la pasta all'uovo sottilmente. Tagliare dei rettangoli di pasta, farcirli con il ripieno e formare dei tortelloni. Cuocere i tortelloni in abbondante acqua salata. Nel frattempo in una padella, saltare la pancetta tagliata a striscioline. Sfumare con un goccio di vino facendo evaporare. Unire la crema ai formaggi, diluendo la consistenza con un goccio d'acqua di cottura. Quando i tortelloni saranno cotti, saltarli nella salsa. Impiattare e servire decorando con erba cipollina.