

Tourte aux tortellinis *(Plats principaux à base de pâtes et de riz)*



Préparation

Préparer à l'avance une sauce bolognaise. Tapisser un moule à gâteau avec de la pâte brisée, d'abord le fond puis les côtés, et piquer la pâte avec une fourchette. Faire cuire les tortellinis dans de l'eau bouillante salée, en faisant attention à qu'ils restent bien 'al dente'. Puis les mélanger avec la sauce bolognaise maison, avec des petits pois bouillis et avec les champignons séchés, trempés et bien égouttés. Ajouter ensuite le parmesan et la sauce béchamel, sans tout utiliser. Bien remuer puis transférer le tout dans le moule à gâteau. Aplanir la garniture avec le dos d'une cuillère et terminer avec quelques cuillères à soupe de sauce bolognaise, de béchamel et une portion généreuse de parmesan râpé. Recouvrir avec un autre rouleau de pâte brisée, retirer l'excès de pâte, bien sceller les bords. Ajouter éventuellement des décorations faites avec les bouts de pâte en trop. Badigeonner avec un peu de jaune d'oeuf battu. Faire cuire au four à 180°C pendant 35 minutes.

Conseils

Si vous n'aimez pas les ingrédients que nous proposons ou si vous voulez faire une version personnelle originale de cette tourte, vous pouvez par exemple remplacer la sauce bolognaise par une simple sauce tomate et l'enrichir avec des dés de mozzarella, ou vous pouvez essayer de mélanger les tortellini avec une sauce à base d'artichauts frais et de jambon, ou encore de potiron et de poireaux. À vous de décider!

Anecdotes

En italien, ce type de tourte s'appelle 'Timballo', un terme qui dérive du moule cylindrique que l'on utilise normalement pour faire ce genre de plat.

Information

Préparation 60 minutes

Temps total 35 minutes

Pour X Pour 8 personnes

Niveau de difficulté Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Tortelloni 750 grammes (au jambon de Parme)

Sauce bolognaise 400 grammes

Petits pois 200 grammes (Frais ou congelés)

Champignons 80 grammes (Trepés et bien égouttés)

Parmesan 70 grammes

Béchamel 120 millilitres

Pâte brisée (Trois rouleaux de pâte brisée prête à l'emploi.)