

Tortellonis com Legumes gratinados



- 250g de tortelloni de requeijão e espinafres
- cenouras em cubos q.b.
- ervilhas q.b.
- bróculos q.b.
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- azeite q.b.
- 200ml de natas
- 1 colher (sopa) de molho pesto
- sal q.b.
- pimenta q.b.
- 100g de queijo ralado emmental

Coza os tortellonis com água e sal durante 3-4 minutos, escorra e reserve num pirex.

Coza os legumes (cenouras, ervilhas e bróculos ou outros) com água e sal, escorra e coloque sobre os tortellonis.

Faça um refogado em azeite com os dentes de alho e a cebola picada até que esta fique translúcida, junte então 1 colher de sopa de molho pesto e as natas, misture bem, tempere com sal e pimenta e deixe apurar um bocadinho. Coloque sobre os legumes.

Por fim, polvilhe com queijo emmental ralado e leve ao forno a gratinar cerca de 15 minutos.

Receita publicada em <http://deliciasecompanhia.blogspot.com>