



Pasta glaseada al horno

Pasta glaseada al horno

[Mas recetas Pastas en http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php](http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php)

Ingredientes:

250gr. de tortellini frescos rellenos de ricotta y espinacas, 100gr. de queso mozzarella en rodajas, 2 cucharadas de queso rallado, 500gr. de salsa napolitana para pasta, un manojo de hojas de albahaca y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Precaentar el horno a 180°C.
- 2) Se echa la salsa napolitana en un recipiente hondo y se rebaja con 100ml. de agua.
- 3) Se añaden los tortellini y las hojas de albahaca al recipiente, se sazona y se remueve todo bien.
- 4) Se divide la mezcla anterior en dos partes, se colocan las dos mitades en platos individuales y se cubren de mozzarella.
- 5) Espolvorear con el queso rallado.
- 6) Colocar los platos en la bandeja del horno, dejar 30 minutos, retirar del horno y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/pasta-glaseada-al-horno-138.php>