

## ΤΟΡΤΕΛΙΝΙ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ



- 500 gr Tortellini με Προσούτο Primo Gusto
- 4 κουταλιές σούπας λάδι
- 3 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 μικρό κρεμμύδι τριμμένο
- 2 ψιλοκομμένα τοματάκια Primo Gusto
- 1 φλυτζάνι ψιλοκομμένο βασιλικό φρέσκο ή 4 κουταλιές σούπας ξερό
- 1 κουταλιά ζάχαρη
- Αλατοπίπερο

Σωτάρουμε στο λάδι το σκόρδο μέχρι να ξανθύνει. Μετά προσθέτουμε το κρεμμύδι, τη ντομάτα, το βασιλικό, το αλατοπίπερο και τη ζάχαρη και αφήνουμε να βράσουν 2' ακόμη. Ετοιμάζουμε τα Tortelloni, τα περιχύνουμε με τη σάλτσα, πασπαλίζουμε με τυρί και σερβίρουμε αμέσως.