

***Tortelloni Verdi al Formaggio di Fossa D.O.P***  
(in Salsa “O Sole Mio”, con Salsiccia fresca e Pomodorini “Vesuviani”)

***Τορτελλόνι Πράσινο γεμιστό με Τυρί Fossa***  
(σε Σάλτσα “O Sole Mio”, με φρέσκια Salsiccia & μικρά Τοματάκια)

**Υλικά (για 4 άτομα)**

360	γρμ.	Tortelloni Verdi al Formaggio di Fossa D.O.P “Canuti”,
100	γρμ.	Salsiccia (Φρέσκο Χοιρινό Λουκάνικο),
200	γρμ.	Mozzarella,
200	γρμ.	Σπανάκι φρέσκο (φύλλα που πριν έχουμε πλύνει καλά και στεγνώσει),
200	γρμ.	Τοματάκια,
125	ml.	Ελαιόλαδο Extra Vergine,
½		Πεπεροντσίνο (μικρό),
½	σκελίδα	Σκόρδο
1		Κρεμμυδάκι (μικρό),
		Αλάτι.

**Ετοιμασία**

Κόβουμε λεπτά το κρεμμυδάκι, το πεπεροντσίνο και το σκόρδο και τα σωτάρουμε σε ένα τηγάνι με το λάδι.

Στην συνέχεια προσθέτουμε την salsiccia, την οποία προηγουμένως έχουμε κόψει σε μικρά κομματάκια.

Αφού τα σωτάρουμε καλά όλα μαζί, προσθέτουμε τα τοματάκια κομμένα σε κυβάκια και τα αφήνουμε σε δυνατή φωτιά να βράσουν για 5 λεπτά περίπου.

Προσθέτουμε το σπανάκι, φροντίζουμε το αλάτι και συνεχίζουμε το βράσιμο σε μέτρια φωτιά για 15 λεπτά περίπου.

Βράζουμε τα Tortelloni Verdi al Formaggio di Fossa σε μπόλικο αλατισμένο νερό, τα στραγγίζουμε και τα ρίχνουμε στο τηγάνι μαζί με τη σάλτσα που έχουμε ετοιμάσει και την mozzarella κομμένη σε κυβάκια.

Γαρνίρουμε το πιάτο με mozzarella και μερικά τοματάκια κομμένα σε κύβους.