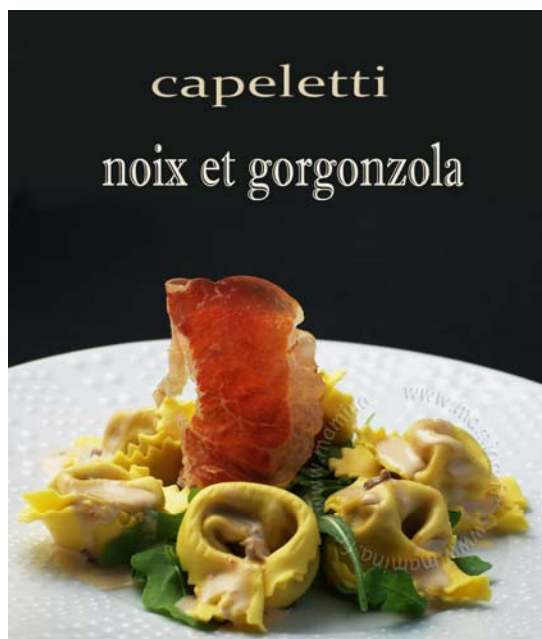


### CAPPELETTI AU GORGONZOLA AUX NOIX



**Facile    Préparation: 30 mn    Cuisson: 10 mn**

#### **Pour 4 personnes (6 par personne):**

##### Les tortellini:

3 plaques de lasagnes fraîches

##### Pour la farce:

80 g de ricotta + 100 g de gorgonzola

50 g de cerneaux

##### Pour la sauce:

50 g de cerneaux de noix concassés grossièrement

100 g de gorgonzola + 20 cl de crème liquide

sel poivre

##### La farce:

Réduire les noix en poudre, les mélanger à la ricotta et au gorgonzola coupé en petit morceaux. Mixer si nécessaire, ajuster l'assaisonnement en sel et poivre.

Former de petites boules (environ 1 cm de diamètre) et réserver.

##### Les tortellini ou cappeletti:

Couper (lisse ou cranté) des carrés de pâtes, poser une boule de farce sur une de moitié, assez près de la diagonale, replier en soudant les bords puis les réunir par les angles opposés. Réserver.

##### La sauce:

Dans une casserole, chauffer la crème avec le gorgonzola jusqu'à ce que ce dernier soit fondu. Assaisonner et incorporer les cerneaux de noix concassés.

##### **Finition et dressage:**

Porter une grande casserole d'eau à ébullition salée et cuire les cappeletti jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Les égoutter soigneusement.

Déposer un lit de roquette sur une assiette, dresser les cappeletti harmonieusement et les arroser avec un peu de sauce.