

# Tortellini pasticciati

## INGREDIENTI:

500 gr di tortellini di carne,  
300 gr di funghi (io avevo dei porcini),  
400 ml di passata di pomodoro,  
1 scamorza,  
200 ml di besciamella,  
80 gr di parmigiano grattugiato,  
1 spicchio di aglio piccolo,  
sale qb,  
olio evo qb.

Tritare finemente lo spicchio d'aglio privato dell'anima e rosolarlo con un po' d'olio, aggiungere i funghi precedentemente puliti e tagliati a cubetti e farli cuocere per 5 minuti, aggiungere la passata di pomodoro salare e lasciar cuocere una mezz'oretta. Cuocere i tortellini in acqua bollente salata.

Scolarli e metterli in una ciotola insieme al sugo preparato, la besciamella, la scamorza a cubetti e metà parmigiano mescolare il tutto e metterlo in una teglia da forno, cospargere con il parmigiano rimasto e mettere in forno a 200° fino a quando non si formerà una crosticina in superficie e servire.