Poêlée de tortellinis au chou frisé et à la sauce tomate

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

2 paquets de tortellinis (ou autres pâtes fourrées, prêts à l’emploi)
1⁄2 chou milan (petit, émincé)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 oignons (émincés)
3 gousses d'ail (émincées)
1 boîte de tomates pelées (émincées)
1 cuillère à soupe d'oregano
1 feuille de laurier
1 cuillère à soupe de poivre de cayenne
1 petit bocal de fromage à la crème (type Philadelphia)
100 grammes de panko
100 grammes de parmesan (râpé)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Portez de l’eau à ébullition dans une grande casserole et ajoutez 2 cuillères à soupe de sel. Faites cuire les tortellinis pendant 2 minutes, sortez-les de l’eau et égouttez-les. Dans la même eau, faites cuire le chou frisé émincé pendant 3 minutes et égouttez-le.**

2. **Dans une grande sauteuse, faites blondir les oignons et l’ail pendant 5 minutes dans de l’huile d’olive bien chaude. Couvrez de tomates pelées. Assaisonnez avec du sel, du poivre, de l’origan, du laurier et du piment de Cayenne. Laissez mijoter pendant 15 minutes.**

3. **Ajoutez le fromage frais. Remuez bien et retirez du feu.**

4. **Mélangez les tortellinis et la sauce, puis versez le tout dans un plat de cuisson. Ajoutez le chou frisé et mélangez bien. Parsemez de panko et de parmesan.**

5. **Faites cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.**