Tortellinis en un tournemain

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 500 g de tortellinis à la viande
- 1 c. à soupe de beurre
- 1 oignon ciselé
- 2 gousses d'ail hachées
- 6 pleurotes émincées
- 2 portobello en cubes de 1 cm
- 1/4 de tasse de vin rouge
- 1/2 tasse de bouillon de boeuf
- 1 c. à soupe de pâte de tomate
- 1 tasse de tomates en dés
- 1 c. à thé de sucre
- 2 c. à soupe de parmesan frais râpé
- 2 c. à soupe de persil frais haché
- Sel et Poivre

Préparation

1. Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée. Cuire les tortellinis selon les instructions de l'emballage.
2. Entre temps, dans une poêle, faire fondre le beurre et faire revenir l'oignon 1 minute. Ajouter l'ail et les champignons, puis faire revenir 3 à 4 minutes. Déglacer la poêle au vin rouge et ajouter le bouillon de boeuf, la pâte de tomate, les tomates et le sucre. Laisser mijoter 5 minutes à feu vif. Ajouter le parmesan, le persil et les tortellinis. Assaisonner, remuer et servir.

Source: Délices et Confessions