

## *Tortellinis au Poulet et à la Sauce Tomate*



*Pour 4 personne(s)*  
*Temps de préparation: 2 heures*

### Ingrédients:

- FARINE DE BLE DUR	1 tasses
- OEUF(S)	1
- SEL	
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- EAU	un peu
- BLANC(S) DE POULET	100g
- PANCETTA (JAMBON)	2 tranches
- PARMESAN RAPE	25g
- NOIX DE MUSCADE	
- OEUF(S)	1
- SEL	
- POIVRE	
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- TOMATES PELEES	1 petite boîte
- ORIGAN	1 c à soupe
- PARMESAN RAPE	25g
- SEL	
- POIVRE	
- FROMAGE "RICOTTA"	4 quenelles

### Remarque:

A partir de PL-374