

RAVIOLI ME ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙΑ



- 250 g Ravioli με 3 τυριά Primo Gusto
- 250 g κρέμα γάλακτος
- ½ κρεμμύδι τριμμένο
- ½ φλυτζάνι ψιλοκομμένος άνηθος και μαϊντανός
- 80 g κασέρι τριμμένο
- 80 g έμενταλ τριμμένο
- 150 g ρεγκάτο τριμμένο
- ½ κιλό γαρίδες μετρίου μεγέθους, βρασμένες και καθαρισμένες
- 1 κουταλιά σούπας φρέσκο βούτυρο

Βράζουμε τα Ravioli 1 λεπτό λιγότερο από τις οδηγίες βρασμού. Τα σουρώνουμε, τα βουτυρώνουμε, τα ανακατεύουμε με τη μισή ποσότητα των τυριών και τα στρώνουμε σε βουτυρωμένο πυρέξ. Σοτάρουμε καλά το κρεμμύδι με τον άνηθο και το μαϊντανό και τα προσθέτουμε στα ζυμαρικά. Κατόπιν πασπαλίζουμε με τη μισή ποσότητα από τα τυριά. Από πάνω απλώνουμε τις γαρίδες, την κρέμα γάλακτος και την υπόλοιπη ποσότητα τυριών. Σκεπάζουμε το πυρέξ με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για 30 λεπτά σε φούρνο, στους 180?. Σερβίρουμε αμέσως.