

Caramelle Tricolore (Ricotta e Spinaci)

“Καραμέλλες” Τρίχρωμες, γεμιστές με Ρικότα & Σπανάκι (σε σάλτσα με Ζαμπόν & Σπανάκι)

Υλικά (για 4 άτομα)

500	γρμ.	Caramelle Tricolore “Canuti”,
80	γρμ.	Κρεμμύδι (τριμμένο),
150	γρμ.	Ζαμπόν καπνιστό (ή χοιρομέρι),
150	γρμ.	Τυρί Pecorino (φλύδες),
80	γρμ.	Βούτυρο,
200	γρμ.	Σπανάκι
1	ποτηράκι	Λευκό Κρασί
	λίγο	Κονιάκ
	λίγο	Ελαιόλαδο
		Αλάτι
		Πιπέρι

Ετοιμασία:

Σοτάρουμε σε ένα τηγάνι το κρεμμύδι, με το λάδι και το βούτυρο, μέχρι να ροδίσει σε χαμηλή φωτιά και σβήνουμε με το λευκό κρασί και το κονιάκ.

Προσθέτουμε το ζαμπόν (ή το χοιρομέρι) και τα ανακατεύουμε όλα μαζί πάνω στη φωτιά, για 4 – 5 λεπτά.

Προσθέτουμε το σπανάκι (το οποία προηγουμένως έχουμε πλύνει καλά, στεγνώσει και ψιλοκόψει), αλάτι και πιπέρι. Σκεπάζουμε το τηγάνι και τα μαγειρεύουμε για 20 λεπτά περίπου, προσθέτοντας λίγο από το νερό που βράζει (αν είναι απαραίτητο).

Βράζουμε τα Caramelle Tricolore “Canuti” σε μπόλικο αλατισμένο νερό και αφού τα στραγγίζουμε, τα προσθέτουμε στο τηγάνι με την σάλτσα που ήδη έχουμε ετοιμάσει.

Τα σερβίρουμε ζεστά γαρνίροντας με φλύδες από το Pecorino.