

## *Panzarotti Ricotta & Spinaci*

### *“Μισοφέγγαρο” Ραβιόλι γεμιστό, με Ρικότα & Σπανάκι (με Πουρέ Πατάτας, γλυκό Prosciutto & Γαλοπούλα)*

#### **Υλικά (για 4 άτομα)**

520	γρμ.	<b>Panzarotti Ricotta &amp; Spinaci</b> “Canuti”,
100	γρμ.	Prosciutto Crudo γλυκό, (καλύτερα San Daniele ή Parma),
100	γρμ.	Γαλοπούλα (ψίχα),
100	γρμ.	Βούτυρο,
200	γρμ.	Πατάτες,
125	ml.	Ελαιόλαδο Extra - Vergin,
125	ml.	Brandy,
¼	lt.	Κρέμα Γάλακτος,
1		Κρεμμυδάκι (φρέσκο),
1	ματσάκι	Μαϊντανό,
1	ματσάκι	Ρόκα, Αλάτι

#### **Ετοιμασία:**

Με το βούτυρο, τις πατάτες και την κρέμα γάλακτος, ετοιμάζουμε έναν πουρέ.

Σωτάrouμε σε ένα τηγάνι με το λάδι, το κρεμμυδάκι, το prosciutto και τη γαλοπούλα, κομμένα “αλλά julienne”. Σβήνουμε με το brandy, αφήνουμε να εξατμιστεί και ενώνουμε με τον πουρέ, φροντίζοντας ταυτόχρονα και για το αλάτι.

Βράζουμε τα Panzarotti Ricotta & Spinaci “Canuti” σε μπόλικο αλατισμένο νερό, στραγγίζουμε και τα προσθέτουμε στο τηγάνι με τον πουρέ.

Τα σερβίρουμε ζεστά, διακοσμώντας το πιάτο με ματσάκια μαϊντανό και ρόκας.

#### **Άλλα ζυμαρικά “Canuti” τα οποία ταιριάζουν σ’ αυτήν την συνταγή:**

- Cappelli del Prete ai Formaggi
- Cappelli del Prete alla Casatella e Rucola
- Caramelle Tricolori di Ricotta e Spinaci
- Garganelli Romagnoli
- Tortelloni Giganti Ricotta & Spinaci
- Fettuccine
- Tagliatelle
- Spaghetti alla Chitarra
- Pappardelle
- Tortellacci Giganti ai Formaggi
- Tortellacci Giganti Ricotta & Spinaci
- Tortellacci Giganti Panna & Ricotta
- Tortellacci Giganti di Patata