

Panzarotti Allo Speck

“Μισοφέγγαρο” Ραβιόλι γεμιστό, με Speck & Ρικότα (σε σάλτσα Καρυδιού)

Υλικά (για 4 άτομα)

500	γρμ.	Panzarotti allo Speck “Canuti”,
1	κουταλιά	Κρέμα Τυριών (Crema ai Formaggi - MENU),
1	κουταλιά	Σάλτσα Καρυδιού (Salsa Noci – MENU),
1	κουταλιά	Ζωμός Κρέατος (Gran Cuoco Granulare - MENU),
1	ποτηράκι	Γάλα 3,5%, Παρμεζάνα (τριμμένη), Αλάτι, Πιπέρι

Ετοιμασία:

Βάζουμε σε ένα τηγάνι την κρέμα τυριών και την διαλύουμε σε μέτρια φωτιά με το γάλα. Μόλις αραιώσει προσθέτουμε την σάλτσα καρυδιού, τον ζωμό κρέατος, αλάτι, πιπέρι και την τριμμένη παρμεζάνα. (Σημειώνουμε ότι η σάλτσα πρέπει να είναι αραιή).

Βράζουμε τα Panzarotti Allo Speck σε μπόλικο αλατισμένο νερό, τα στραγγίζουμε και τα προσθέτουμε στο τηγάνι με την σάλτσα που έχουμε ετοιμάσει.

Τα σερβίρουμε ζεστά ρίχνοντας από πάνω αν θέλουμε κι άλλη τριμμένη παρμεζάνα.