

Panzarotti Verdi Ricotta & Spinaci

“Μισοφέγγαρο” Πράσινο Ραβιόλι γεμιστό, με Ρικότα & Σπανάκι (με παναρισμένο Φασκόμηλο & Σέλινο)

Υλικά (για 4 άτομα)

440	γρμ.	Panzarotti Verdi Ricotta & Spinaci “Canuti”,
80	γρμ.	Φασκόμηλο,
80	γρμ.	Βούτυρο (αλατισμένο),
200	γρμ.	Σέλινο,
100	γρμ.	Ζωμός Κρέατος (ελαφρύς),
50	γρμ.	Ζωμός Κρέατος (σκούρος),
		Αλάτι
		Πιπέρι

Ετοιμασία:

Ενώνουμε το ζωμό κρέατος με το Demi Glace. Σωτάρουμε το σέλινο με το αλατισμένο βούτυρο προσθέτοντας αλάτι και πιπέρι.

Βράζουμε τα Panzarotti Verdi Ricotta & Spinaci “Canuti” σε μπόλικο αλατισμένο νερό, στραγγίζουμε και τα περιχύνουμε με την σάλτσα που ετοιμάσαμε.

Για να τα σερβίρουμε βάζουμε σε ένα πιάτο το σέλινο, προσθέτουμε από πάνω τα ζυμαρικά και γαρνίρουμε με παναρισμένο φασκόμηλο.