

## *Quadroni Asparagi Verdi*

### *Μεγάλα Τετράγωνα Ραβιόλια γεμιστά, με Σπαράγγια & Ρικότα (με Προσούτο)*

#### **Υλικά (για 4 άτομα)**

500	γρμ.	Quadroni Asparagi Verdi “Canuti”,
100	γρμ.	Prosciutto (σε λωρίδες,
2	κουταλιές	Κρέμα Τυριών (Crema ai Formaggi - MENU),
1	κουταλιά	Κρέμα από Σπαράγγια (Crema di Asparagi – MENU),
1	κουταλιά	Ζωμός Λαχανικών (Buon Brondo Vegetale),
1	ποτηράκι	Λευκό Ξηρό Κρασί, Ελαιόλαδο, Παρμεζάνα (τριμμένη)

#### **Ετοιμασία:**

Σωτάrouμε ελαφρά σε ένα τηγάnu με το λάδι το προσούτο, “σβήnouμε” με το κρασί και το αφήnouμε λίγο μέχρι να εξατμιστεί.

Σε ένα άλλο τηγάnu ρίχnouμε το ζωμό λαχανικών, την κρέμα τυριών και την κρέμα σπαραγγιών και τα αραιώνouμε για λίγο σε μέτρια φωτιά.

Βράζouμε τα Quadroni Asparagi Verdi σε μπόλικο αλατισμένο νερό και αφού τα στραγγίζouμε τα ρίχnouμε στο τηγάnu με την σάλτσα που ήδη έχouμε ετοιμάσει ανακατεύοντας καλά.

Τα σερβίrouμε ζεστά, γαρνίrouτας το πιάτο με το προσούτο και την παρμεζάνα.