

Quadroni Al Carciofi

Μεγάλα Τετράγωνα Ραβιόλια γεμιστά, με Αγγινάρες & Ρικότα (με Σκόρδο & Άρωμα Γαρίδας)

Υλικά (για 4 άτομα)

500	γρμ.	Quadroni Al Carciofi “Canuti”,
200	γρμ.	Τομάτα (φρέσκια),
1	κουταλιά	Ζωμός Οστρακοειδών (Shellfish Sause Base – SO.MA.PRO),
1	ποτηράκι	Κόκκινο Κρασί,
1	σκελίδα	Σκόρδο (τριμμένο), Παρμεζάνα (τριμμένη) Ελαιόλαδο.

Ετοιμασία:

Σωτάρουμε ελαφρά σε ένα τηγάνι με το λάδι, το σκόρδο. Σβήνουμε με το κρασί και στη συνέχεια προσθέτουμε την τομάτα και τον ζωμό οστρακοειδών και τα αφήνουμε για λίγο στη φωτιά, ανακατεύοντας συχνά, μέχρι η σάλτσα μας να στεγνώσει ελαφρά.

Βράζουμε τα Quadroni al Carciofi σε μπόλικο αλατισμένο νερό και αφού τα στραγγίζουμε τα ρίχνουμε στο τηγάνι με την σάλτσα που ήδη έχουμε ετοιμάσει ανακατεύοντας καλά.

Τα σερβίρουμε ζεστά, γαρνίροντας με την τριμμένη παρμεζάνα.