

Quadroni Cernia e Pistacchi

Μεγάλα Τετράγωνα Ραβιόλια γεμιστά με Φυστίκι & Μπαρμπούνι (με Γαρίδες, Grappa & κρέμα από Πράσα)

Υλικά (για 4 άτομα)

420	γρμ.	Quadroni Cernia e Pistacchi “Canuti”,
250	γρμ.	Γαρίδες (καθαρισμένες),
20	γρμ.	Grappa,
150	γρμ.	Πράσα,
100	γρμ.	Πατάτες,
40	γρμ.	Ελαιόλαδο Extra Virgin,
2	dl.	Ζωμός Λαχανικών, Αλάτι, Πιπέρι

Ετοιμασία

Ψιλοκόβουμε το πράσο σε φέτες και το σωτάρουμε σε ένα τηγάνι με το μισό λάδι. Κόβουμε τις πατάτες σε κυβάκια και τις προσθέτουμε στο πράσο.

Σκεπάζουμε με το ζωμό και τα αφήνουμε να βράσουν. Περνάμε μετά όλο το μείγμα από ένα μίξερ για να γίνει κρεμώδες και προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι.

Με το υπόλοιπο λάδι σωτάρουμε ελαφρά τις γαρίδες, “σβήνουμε” με την grappa και αφήνουμε να εξατμιστεί φροντίζοντας το αλάτι.

Βράζουμε τα Quadroni Cernia e Pistacchi σε μπόλικο αλατισμένο νερό, προσέχοντας να μην μας λασπώσουν και αφού τα στραγγίζουμε, τα προσθέτουμε στο τηγάνι με τις γαρίδες.

Βάζουμε σε ένα πιάτο την κρέμα που ετοιμάσαμε από το πράσο, ρίχνουμε από πάνω τα Quadroni και γαρνίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι.