

Quadroni di Patate

Μεγάλα Τετράγωνα Ραβιόλι γεμιστά με Πατάτα (με Σάλτσα Δεντρολίβανου & Κρέμα Γάλακτος)

Υλικά (για 4 άτομα)

420	γρμ.	Quadroni di Patate “Canuti”,
200	γρμ.	Σάλτσα από Μοσχάρι (λευκή),
20	γρμ.	Δεντρολίβανο,
20	γρμ.	Βούτυρο,
200	γρμ.	Κρέμα Γάλακτος,
120	γρμ.	Salsiccia (κομμένη σε κυβάκια),
50	γρμ.	Λευκό Κρασί,
50	γρμ.	Πατάτες (κομμένες σε λεπτές φέτες), Ελαιόλαδο Extra Vergine, Αλάτι, Πιπέρι.

Ετοιμασία

Αναμειγνύουμε την salsiccia με το κρασί και αφήνουμε λίγο, για να πάρει γεύση.

Στην συνέχεια βάζουμε την salsiccia με το βούτυρο σε ένα τηγάνι και μόλις ροδίσει προσθέτουμε το ζωμό βοδινού και το δεντρολίβανο. Τα ανακατεύουμε για λίγο όλα μαζί, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, το αλάτι και το πιπέρι.

Βράζουμε τα Quadroni di Patate σε μπόλικο αλατισμένο νερό και ενώνουμε με την σάλτσα που έχουμε ετοιμάσει.

Τα σερβίρουμε γαρνίροντας με την υπόλοιπη κρέμα και τις πατάτες (τις οποίες πριν έχουμε περάσει από τον φούρνο μικροκυμάτων).