

Quadroni Radicio Rosso Gorgonzola

Μεγάλα Τετράγωνα Ραβιόλια γεμιστά, με Κόκκινο Ραδίκι & Gorgonzola (σε σάλτσα Καρυδιού)

Υλικά (για 4 άτομα)

500	γρμ.	Quadroni Radicio Rosso “Canuti”,
1	κουταλιά	Ζωμός Λαχανικών (Buon Brondo Vegetale - MENU),
1	κουταλιά	Σάλτσα Καρυδιού (Salsa Noci - MENU),
1	ποτηράκι	Κρέμα Γάλακτος, Παρμεζάνα (τριμμένη)

Ετοιμασία:

Ρίχνουμε σε ένα τηγάνι το ζωμό λαχανικών, προσθέτουμε την σάλτσα καρυδιού και αραιώνουμε με την κρέμα γάλακτος.

Βράζουμε τα Quadroni Radicio Rosso σε μπόλικο αλατισμένο νερό και αφού τα στραγγίξουμε τα ρίχνουμε στο τηγάνι με την σάλτσα που ήδη έχουμε ετοιμάσει ανακατεύοντας καλά.

Τα σερβίρουμε ζεστά, γαρνίροντας με την τριμμένη παρμεζάνα.