

Quadroni Ricotta Spinaci

Μεγάλα Τετράγωνα Ραβιόλια γεμιστά, με Ρικότα & Σπανάκι (σε σάλτσα “O’ Sole Mio” με Salsiccia & Τομάτα)

Υλικά (για 4 άτομα)

520	γρμ.	Quadroni Ricotta e Spinaci “Canuti”,
100	γρμ.	Λουκάνικο Salsiccia,
200	γρμ.	Mozzarella,
200	γρμ.	Σπανάκι (που προηγουμένως έχετε πλύνει και στεγνώσει),
200	γρμ.	Τοματάκια,
½		Πιπερίτσα,
125	ml.	Ελαιόλαδο Extra - Vergin,
1		Κρεμμυδάκι (φρέσκο),
½	σκελίδα	Σκόρδο,
		Αλάτι

Ετοιμασία:

Ψιλοκόβουμε το κρεμμυδάκι, την πιπερίτσα και το σκόρδο και τα βάζουμε με το λάδι σε ένα τηγάνι, μέχρι να ξανθύνουν.

Προσθέτουμε το λουκάνικο (το οποίο προηγουμένως έχουμε κόψει σε κομμάτια). Τα αφήνουμε όλα να ροδίσουν και προσθέτουμε τα τοματάκια κομμένα σε κυβάκια. Συνεχίζουμε το μαγείρεμα σε δυνατή φωτιά για 5 λεπτά. Κατόπιν, προσθέτουμε το σπανάκι, ρίχνουμε αλάτι και συνεχίζουμε να τα μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά για 15 ακόμη λεπτά.

Βράζουμε τα Quadroni Ricotta e Spinaci “Canuti” σε μπόλικο αλατισμένο νερό, τα στραγγίζουμε και τα ενώνουμε με την έτοιμη σάλτσα και τη mozzarella, που ήδη έχουμε κόψει σε κυβάκια.

Σερβίρουμε, διακοσμώντας το πιάτο με λίγη mozzarella και ντομάτα κομμένη σε κυβάκια.

Άλλα ζυμαρικά “Canuti” που ταιριάζουν σ’ αυτήν την συνταγή:

- Cappelli del Prete dell’Orto
- Caramelle Tricolori Ricotta e Spinaci
- Panzarotti Ricotta e Spinaci
- Ravioli Ricotta e Spinaci
- Tortellacci Giganti di Ricotta e Panna
- Tortellacci Giganti di Ricotta e Spinaci
- Tortelloni all’Ortica
- Tortelloni Ricotta e Spinaci
- Tortelloni Giganti Ricotta e Spinaci
- Garganelli Romagnoli,
- Pappardelle.