

## *Quadrotti di Mare ai Crostacei*

### *Τετράγωνα Ραβιόλια γεμιστά, με Θαλασσινά & Οστρακοειδή (σε Σάλτσα από Ρεβίθια, Αχιβάδες & Κρέμα από Αχινόψιχα με Ελαιόλαδο)*

#### **Υλικά (για 4 άτομα)**

420	γρμ.	Quadrotti di Mare ai Crostacei “Canuti”,
120	γρμ.	Ρεβίθια (πουρέ), Το νερό από το βράσιμο των ρεβιθιών,
400	γρμ.	Αχιβάδες,
40	γρμ.	Αυγά Αχινού,
4		Τοματάκια, Ελαιόλαδο Extra Vergine, Αλάτι.

#### **Ετοιμασία**

Λιώνουμε τα ρεβύθια και προσθέτουμε ανακατεύοντας το νερό από το βράσιμό τους, μέχρι να γίνουν μία ομοιογενής κρέμα.

Ξεχωριστά ανοίγουμε τις αχιβάδες. Χτυπάμε τα αυγά αχινού με το ελαιόλαδο και λίγο αλάτι (όπως όταν φτιάχνουμε μαγιονέζα).

Βράζουμε τα Quadrotti di Mare ai Crostacei σε μπόλικο αλατισμένο νερό και τα στραγγίζουμε.

Τοποθετούμε στο πιάτο σερβιρίσματος την σάλτσα ρεβιθιού, προσθέτουμε από πάνω τα Quadrotti και σερβίρουμε με τις αχιβάδες, το μείγμα από την αχινόψιχα και τα τοματάκια (τα οποία πριν έχουμε τηγανίσει).