

## *Ravioli Ricotta Spinaci*

### *Ραβιόλια γεμιστά, με Ρικότα & Σπανάκι με Κρέμα & Τρούφα*

#### **Υλικά (για 4 άτομα)**

500	γρμ.	<b>Ravioli Ricotta Spinaci</b> “Canuti”,
200	γρμ.	Τυρί Fontina (ή άλλο μαλακό κίτρινο τυρί),
2	κουταλιές	Βούτυρο,
2	κουταλιές	Αλεύρι,
1	κουταλιά	Crema con Tarfufo (Κρέμα Τρούφας),
1	φλιτζάνι	Γάλα,
½	φλιτζάνι	Παρμεζάνα (τριμμένη),
1		Αυγό (τον κρόκο),
		Αλάτι,
		Πιπέρι,
		Λευκή Τρούφα (φέτες)

#### **Ετοιμασία:**

Λιώνουμε το βούτυρο σε μία κατσαρόλα και προσθέτουμε σιγά – σιγά το αλεύρι, ανακατεύοντας συνέχεια με ένα σύρμα.

Συνεχίζουμε να ανακατεύουμε το μείγμα προσθέτοντας λίγο – λίγο το γάλα. Μόλις πάρει βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι η σάλτσα μας να πήξει.

Κατεβάζουμε τη σάλτσα από τη φωτιά, προσθέτουμε το τυρί, τον κρόκο, την παρμεζάνα, την κρέμα τρούφας και λίγο αλατοπίπερο και ανακατεύουμε καλά όλα τα υλικά μαζί.

Βράζουμε τα Ravioli Ricotta Spinaci 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 τις φέτες της λευκής τρούφας.