Ravioli Tartufo Nero

Ραβιόλια γεμιστά, με Ρικότα & Μαύρη Τρούφα
(σε σάλτσα Τυριών)

Υλικά (για 4 άτομα)

500	γρμ.	**Ravioli Tartufo Nero** "Canuti",
2	κουταλιές	Ζωμός Κρέατος (Super Brodo Casamia - MENU),
1	κουταλιά	Σάλτσα Καρυδιού (Salsa Noci - MENU),
1	κουταλιά	Κρέμα Τρούφας (Crema con Tartufo – MENU),
1	κουταλιά	Κρέμα Τυριών (Crema ai Formaggi – MENU),
1	ποτηράκι	Γάλα 3,5%,
		Βούτυρο,
		Παρμεζάνα (τριμμένη)

Ετοιμασία:

Λιώνουμε σε ένα τηγάνι το βούτυρο και προσθέτουμε την σάλτσα καρυδιού και την κρέμα τρούφας. Προσθέτουμε την κρέμα τυριών και τα "δένουμε" όλα μαζί με το γάλα και το ζωμό κρέατος.

Βράζουμε τα Ravioli Tartufo Nero 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.