

## *Ravioli Tartufo Nero*

### *Ραβιόλια γεμιστά, με Ρικότα & Μαύρη Τρούφα (σε σάλτσα Καρυδιού)*

#### **Υλικά (για 4 άτομα)**

500	γρμ.	<b>Ravioli Tartufo Nero</b> “Canuti”,
2	κουταλιές	Ζωμός Κρέατος (Gran Cuoco Granulare - MENU),
1	κουταλιά	Σάλτσα Καρυδιού (Salsa Noci - MENU),
1	κουταλιά	Κρέμα Μανιταριών (Crema Funghi Prataioli Tartufo – MENU),
1	κουταλιά	Κρέμα Τυριών (Crema ai Formaggi – MENU),
1	ποτηράκι	Γάλα, Βούτυρο, Παρμεζάνα (τριμμένη)

#### **Ετοιμασία:**

Λιώνουμε σε ένα τηγάνι το βούτυρο και προσθέτουμε την σάλτσα καρυδιού και την κρέμα μανιταριού. 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 στραγγίζουμε τα ρίχνουμε στο τηγάνι με την σάλτσα που ήδη έχουμε ετοιμάσει ανακατεύοντας καλά.

Τα σερβίρουμε ζεστά, γαρνίροντας με την τριμμένη παρμεζάνα.