

## *Raviolini Di Carne*

### *Μικρά Ραβιόλια γεμιστά, με Ρικότα & Κρέας (σε σάλτσα Γλυκοκολόκυθου)*

#### **Υλικά (για 4 άτομα)**

500	γρμ.	<b>Raviolini di Carne</b> “Canuti”,
200	γρμ.	Λουκάνικο Salsiccia,
2	κουταλιές	Κρέμα Γλυκοκολοκύθας (Crema di Zucca - MENU),
1	ποτηράκι	Κόκκινο Κρασί, Ξύδι Balsamico, Ελαιόλαδο, Παρμεζάνα (τριμμένη)

#### **Ετοιμασία:**

Τηγανίζουμε το λουκάνικο με λίγο λάδι (αφού προηγουμένως το έχουμε κόψει σε κομματάκια) και το σβήνουμε με το κρασί.

Στην συνέχεια προσθέτουμε την κρέμα Γλυκοκολόκυθου και τα ανακατεύουμε όλα μαζί, ραντίζοντας με το ξύδι.

Βράζουμε τα Raviolini di Carne 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.