

Caramelle Al Prosciutto

“Καραμέλλες” γεμιστές με Prosciutto (σε σάλτσα “Tirolese” με καπνιστό Speck & κόκκινο Ραδίκι)

Υλικά (για 4 άτομα)

560	γρμ.	Caramelle al Prosciutto “Canuti”,
500	γρμ.	Ραδίκι Κόκκινο,
200	γρμ.	Speck Καπνιστό,
100	γρμ.	Τυρί Parmigiano Reggiano (τριμμένο),
25	cl	Ελαιόλαδο Extra - Vergine,
1		Κρεμμυδάκι (φρέσκο),
1	σκελίδα	Σκόρδο,
½		Πεπεροντσίνο,
¼	λίτρου	Κρέμα Γάλακτος (ή μπεσαμέλ),
1	ματσάκι	Ρόκας, Αλάτι

Ετοιμασία:

Ψιλοκόβουμε το φρέσκο κρεμμυδάκι και το σκόρδο και τα σωτάρουμε σε ένα τηγάνι με το λάδι και το πεπεροντσίνο. Μόλις ροδίσουν βάζουμε το speck (αφού το έχουμε κόψει προηγουμένως “αλλά joulienne”) και τα αφήνουμε όλα μαζί σε δυνατή φωτιά για μερικά λεπτά.

Προσθέτουμε το κόκκινο ραδίκι (το οποίο έχουμε πριν κόψει) και τα αφήνουμε σε κανονική φωτιά για περίπου 15 λεπτά. Προσθέτουμε και το αλάτι.

Βράζουμε τα Caramelle al Prosciutto “Canuti” σε μπόλικο αλατισμένο νερό, στραγγίζουμε και τα ενώνουμε με τη σάλτσα και την κρέμα γάλακτος (ή την μπεσαμέλ).

Σερβίρουμε ζεστά, ρίχνοντας την Parmesana και διακοσμώντας το πιάτο με τα φυλλαράκια ρόκας.

Άλλα ζυμαρικά “Canuti” που ταιριάζουν μ’αυτήν την συνταγή:

- Garganelli Romagnoli
- Panzarotti di Speck e Provola
- Pappardelle
- Ravioli alla Bolognese
- Ravioli alla Selvaggina
- Tortellacci Giganti al Prosciutto
- Tortellacci Giganti Panna e Ricotta,
- Tortellacci Giganti di Patata
- Tortellini alla Bolognese
- Spaghetti alla Chitarra.