

Caramelle Tricolore (Ricotta e Spinaci)

“Καραμέλες” Τρίχρωμες, γεμιστές με Ρικότα & Σπανάκι (σε Σάλτσα “Tirolese”, με Speck & κόκκινο Ραδίκι)

Υλικά (για 4 άτομα)

450	γρμ.	Caramelle Tricolori Ricotta e Spinaci “Canuti”,
500	γρμ.	Ραδίκι (κόκκινο),
200	γρμ.	Speck,
100	γρμ.	Parmigiano Reggiano (τριμμένη),
25	cl.	Ελαιόλαδο Extra Vergine,
1		Κρεμμυδάκι (μικρό),
1	σκελίδα	Σκόρδο,
½		Πεπεροντσίνο,
¼	lt.	Κρέμα Γάλακτος (ή μπεσαμέλ),
1	ματσάκι	Ρόκα, Αλάτι.

Ετοιμασία

Τρίβουμε το κρεμμυδάκι και το σκόρδο και τα βάζουμε σε ένα τηγάνι με το λάδι και το πεπεροντσίνο. Πρίν αρχίσουν να ροδίζουν προσθέτουμε το speck (το οποίο προηγουμένως έχουμε κόψει “αλλά julienne”) και αφήνουμε όλα τα υλικά μαζί να μαγειρευτούν σε δυνατή φωτιά για λίγα λεπτά.

Στην συνέχεια προσθέτουμε το ραδίκι (το οποίο προηγουμένως έχουμε κόψει κατά βούληση) και τα αφήνουμε όλα μαζί να μαγειρευτούν σε μέτρια φωτιά πλέον, για περίπου 15 λεπτά. Φροντίζουμε για το αλάτι.

Βράζουμε τα Caramelle Tricolori Ricotta e Spinaci σε μπόλικο αλατισμένο νερό, τα στραγγίζουμε και τα ενώνουμε με την σάλτσα που έχουμε ετοιμάσει προσθέτοντας την κρέμα γάλακτος (ή την μπεσαμέλ).

Τα σερβίρουμε ζεστά ρίχνοντας από πάνω τριμμένη παρμεζάνα και έχοντας φροντίσει να γαρνίρουμε το πιάτο με φυλλαράκια ρόκας.