

## ΤΑΛΙΑΤΕΛΛΕΣ ΜΕ ΚΙΜΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ



- 1 πράσινη πιπεριά σε κύβους
- 500 γραμ. Ταλιατέλλες Μέλισσα
- 1 μεγάλο κρεμμύδι τριμμένο
- 1 κουταλάκι σούπας σέλινο ψιλοκομμένο
- 2 καρότα τριμμένα
- 4 φέτες ζαμπόν ψιλοκομμένο
- 3 κουταλιές σούπας μαϊντανό
- 80 γραμ. μπέϊκον ψιλοκομμένο
- 200 γραμ. κιμά
- ½ ποτηράκι άσπρο κρασί
- 150 γραμ. κρέμα γάλακτος
- 5 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο
- αλατοπίπερο

Σοτάρουμε το κρεμμύδι στο λάδι και προσθέτουμε τον κιμά. Σβήνουμε με το κρασί. Το αφήνουμε να βράσει για 10' και προσθέτουμε τα λαχανικά και αφήνουμε να βράσει 20'-25'. Προσθέτουμε το ζαμπόν και το μπέϊκον, χαμηλώνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε λίγο-λίγο κρέμα.