

## TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO



- 500 gr. Tagliatelle all/ Uovo e Spinachi Primo Gusto
- 3 κουταλιές σούπας βούτυρο
- 5 κουταλιές σούπας κρεμμύδι τριμμένο
- 130 gr. ζαμπόν κομμένο σε λωρίδες
- 350 gr.μανιτάρια φρέσκα κομμένα στα 4
- 300 gr.. κρέμα γάλακτος
- 60 gr. παρμεζάνα τριμμένη
- Αλατοπίπερο
- 2 κουταλιές σούπας βούτυρο για τα ζυμαρικά

Σε χαμηλή φωτιά σοτάρουμε το κρεμμύδι στο βούτυρο κι έπειτα προσθέτουμε τα μανιτάρια, αλατοπιπερώνουμε και μαγειρεύουμε τα υλικά μέχρι να πιούν όλο το νερό τους. Προσθέτουμε το ζαμπόν και μαγειρεύουμε για 4-5 λεπτά ακόμη. Ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος να βράσει ελαφρά, τραβάμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και προσθέτουμε την παρμεζάνα. Ανακατεύουμε καλά. Ενώ γίνεται η σάλτσα βράζουμε τα ζυμαρικά. Τα σουρώνουμε, τα βουτυρώνουμε, τα περιχύνουμε με την σάλτσα και σερβίρουμε αμέσως.