

ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ



- 250 γραμ. Ταλιατέλες PRIMO GUSTO
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 1 κρεμμυδάκι φρέσκο ψιλοκομμένο
- 15 ντοματίνια
- 2 κουταλιές σούπας μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 1 κουταλιά σούπας βασιλικό ψιλοκομμένο
- 1 ψιλοκομμένη καυτερή πιπερίτσα
- 1 κολοκυθάκι κομμένο σε κύβους
- 80 γραμ. ζαμπόν σε κύβους (προαιρετικά)
- 2 κουταλιές σούπας βούτυρο φυτικό
- 1 κύβο λαχανικών
- ½ φλιτζάνι νερό
- 4 κουταλιές σούπας κρέμα γάλακτος

Σε μεγάλο τηγάνι σοτάρουμε στο βούτυρο το σκόρδο μέχρι να ξανθίνει. Προσθέτουμε το κρεμμύδι, τα κολοκύθι, τον κύβο, την πιπερίτσα και 2 κουταλιές σούπας από το νερό. Σε 1' προσθέτουμε τα τοματίνια, τον μαϊντανό, το φρέσκο κρεμμυδάκι και το ζαμπόν. Αφήνουμε να βράσουν 3' και ρίχνουμε το υπόλοιπο νερό. Σβήνουμε τη φωτιά προσθέτουμε τον βασιλικό και την κρέμα. Σκεπάζουμε το τηγάνι. Βράζουμε τα ζυμαρικά τα σουρώνουμε και τα ρίχνουμε στο τηγάνι με τη σάλτσα. Ανακατεύουμε καλά. Πασπαλίζουμε με τριμμένη παρμεζάνα και σερβίρουμε αμέσως.