

## ΛΑΖΑΝΑΚΙ ΜΕ ΟΥΖΟ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ



- 1 πακέτο Λαζανάκι Melissa
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη
- 3 κουταλιές σούπας καρυδόψυχα τριμμένη
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 1 κρεμμύδι φρέσκο ψιλοκομμένο
- 100 γραμ. φέτα
- 5 κουταλιές σούπας μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 1/2 φλιτζάνι καφέ ούζο
- 3 κουταλιές σούπας βούτυρο
- 5 κουταλιές σούπας κρέμα γάλακτος

Σε τηγάνι σοτάrouμε στο βούτυρο το σκόρδο, προσθέτουμε τα κρεμμύδια, αφήνουμε για 1' και σβήνουμε με το ούζο. Προσθέτουμε τον μαϊντανό, τη φέτα και την κρέμα. Προσθέτουμε στο τηγάνι τα φρεσκοβρασμένα ζυμαρικά, τα καρύδια, ανακατεύουμε καλά και σερβίρουμε αμέσως, αφού πασπαλίσουμε με χονδροκομμένο πιπέρι και τριμμένη παρμεζάνα.