

ΤΟΡΤΕΛΙΝΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ



- 1 πακέτο Τορτελίνι Primo Gusto μανιτάρι
- 2 κουτ. σούπας λάδι
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 250 γραμ. τορτελίνι με τυρί
- 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 κολοκυθάκι σε ροδέλες
- ½ φλιτζάνι αρακά κονσέρβας
- 100 γραμ. πράσινα φασολάκια κονσέρβας
- 1 φλιτζ. κρέμα γάλακτος
- 4 πράσινα κρεμμυδάκια
- ½ ποτηράκι κρασί άσπρο
- ? του φλιτζανιού λεπτές φέτες καρότο
- 1 κουτ. σούπας εστραγκόν ξερό
- 1 κουτ. σούπας κάρδαμο
- 3 κουτ. σούπας παρμεζάνα

Βάζουμε το κολοκύθι για ½ ώρα στο αλάτι. Σοτάρουμε το σκόρδο στο λάδι, προσθέτουμε τα κολοκύθια, το κρασί και μόλις αρχίσουν να μαλακώνουν προσθέτουμε το καρότο και τα κρεμμυδάκια. Βράζουν 1' και τότε προσθέτουμε τα φασολάκια, τον αρακά, το εστραγκόν, την κρέμα γάλακτος και χαμηλώνουμε την φωτιά. Αφήνουμε να πάρουν μία ελαφρά βράση και προσθέτουμε το κάρδαμο και σβήνουμε την φωτιά. Περιχύνουμε με την σάλτσα τα τορτελίνι, πασπαλίζουμε με τυρί και χονδροκομμένο πιπέρι και σερβίρουμε αμέσως.