

ΒΑΒΕΤΤΕ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΩΝ



- 500 gr. Bavette Primo Gusto
- 8 κουταλιές σούπας λάδι
- 2 φρέσκα κρεμμύδια ψιλοκομμένα (και 3 cm από το πράσινο μέρος)
- 300 gr. κρεμμύδια τριμμένα
- 4 πράσα ψιλοκομμένα (3 cm)
- 5 κουταλιές σούπας λευκό κρασί αρετσίνωτο
- 3 κουταλιές σούπας μαϊντανό
- 250 gr. κρέμα γάλακτος
- Αλάτι
- 100 gr. παρμεζάνα τριμμένη
- Μαύρο πιπέρι χονδροκομμένο

Βράζουμε για 2 λεπτά το τριμμένο κρεμμύδι και έπειτα το σουρώνουμε. Σοτάρουμε τα φρέσκα κρεμμυδάκια και τα πράσα με το λάδι για 10 λεπτά σε χαμηλή φωτιά προσθέτοντας ½ φλιτζανάκι νερό και έχοντας την κατσαρόλα σκεπασμένη. Προσθέτουμε τα τριμμένα κρεμμύδια και το αλάτι και τ'αφήνουμε στη φωτιά άλλα 10 λεπτά μέχρι να πιούν όλο το νερό τους. Δυναμώνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε το κρασί και τον μαϊντανό. Σβήνουμε τη φωτιά, ξεσκεπάζουμε την κατσαρόλα και τα αφήνουμε στο μάτι της κουζίνας για 5 λεπτά. Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος. Βράζουμε τα ζυμαρικά, τα περιχύνουμε με τη σάλτσα, πασπαλίζουμε με το τυρί και το μαύρο πιπέρι και σερβίρουμε αμέσως.