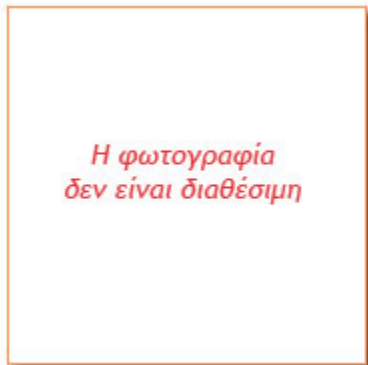


ΤΟΥΤΟΥΜΑΚΙΑ ΜΕ ΑΡΝΙ



- 1 πακέτο τουτουμάκια ΒΛΑΧΑ
- 1 κιλό αρνί σε μερίδες
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- ½ ποτήρι κρασιού λευκό κρασί
- 1 κουτί ντοματάκια ψιλοκομμένα
- 1 ντομάτα φρέσκια τριμμένη
- ½ φλιτζάνι λάδι
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 φύλλο δάφνης
- 2 φέτες ψιλοκομμένο μπέικον
- Αλατοπίπερο

Σοτάρουμε με το λάδι το αρνί, το σκόρδο και το κρεμμύδι. Προσθέτουμε το μπέικον, ανακατεύουμε και σβήνουμε με το κρασί. Ρίχνουμε τη ντομάτα, τα ψιλοκομμένα ντοματάκια, τη δάφνη, το αλατοπίπερο και 3 ποτήρια νερό. Αφήνουμε να βράσει μέχρι να ψηθεί το αρνί. Στη συνέχεια προσθέτουμε 2 ποτήρια νερό και μόλις πάρει βράση ρίχνουμε τα ζυμαρικά, ανακατεύουμε καλά και τ' αφήνουμε να βράσουν για 7-9 λεπτά . Σερβίρουμε αμέσως.