

PENNE TRICOLORE ME ΦΙΝΟΚΙΟ ΚΑΙ ΜΑΡΑΘΟ



- 500 gr. Penne Tricolore Primo Gusto
- 3 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 3 σκελ. σκόρδο ψιλοκομμένο
- 5 φέτες ζαμπόν κομμένο σε τετράγωνα
- 5 φέτες μπέικον ψιλοκομμένο
- 1 φλιτζάνι κρέμα γάλακτος
- ½ φλιτζάνι γιαούρτι
- 2 φινόκια τριμμένα
- 1 φλιτζάνι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- ½ φλιτζάνι παρμεζάνα
- 2 κουταλ. σούπας μάραθο ψιλοκομμένο

Σοτάρουμε το σκόρδο με το λάδι μέχρι να ξανθύνει. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και το μπέικον και ανακατεύουμε καλά. Σε 2-3 λεπτά προσθέτουμε το φινόκιο και το μισό μαϊντανό και ψήνουμε μέχρι να μαλακώσουν. Σβήνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε το ζαμπόν, την κρέμα γάλακτος και το γιαούρτι. Ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να πάρουν μία ελαφριά βράση και προσθέτουμε τον υπόλοιπο μαϊντανό και το μάραθο. Έχουμε ήδη βράσει τα ζυμαρικά, τα περιχύνουμε με τη σάλτσα, τα πασπαλίζουμε με τυρί και σερβίρουμε αμέσως.