

FETTUCINE ME ΣΟΥΣΑΜΙ



- 250 γραμ. Fettuccine all' uovo PRIMO GUSTO
- ½ ποτηράκι άσπρο κρασί
- 4-5 φέτες μπέικον ψιλοκομμένο
- 4 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
- 2 καρότα κομμένα σε μικρά κυβάκια
- 100 γραμ. φέτα σκληρή
- 4 κουταλιές σούπας σουσάμι καβουρντισμένο
- ½ κουταλάκι γλυκού κύμινο
- 1 καυτερή πιπερίτσα ψιλοκομμένη
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 1 σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 κύβο λαχανικών
- ½ ποτήρι νερό
- 4 κουταλιές σούπας κρέμα γάλακτος
- 2 κουταλιές σούπας λάδι

Σοτάρουμε στο λάδι το σκόρδο, προσθέτουμε το μπέικον, το κρεμμύδι, τα καρότα, την πιπερίτσα, τον κύβο, το κύμινο, το κρασί, και 3 κουταλιές σούπας νερό. Αφήνουμε να βράσουν 3'-4' και προσθέτουμε τα φρέσκα κρεμμύδια και το υπόλοιπο νερό και σβήνουμε την φωτιά. Ρίχνουμε την κρέμα. Ανακατεύουμε τα ζυμαρικά με την σάλτσα. Τα πασπαλίζουμε με τη φέτα και το σουσάμι και σερβίρουμε αμέσως.