

Fagotti al Formaggio e Pere

“Πουγκιά” γεμιστά με Τυρί & Αχλάδι (σε σάλτσα από Τραχανά Φρέσκα Λαχανικά)

Υλικά

450	γρμ.	Fagotti al Formaggio e Pere “Canuti”,
100	γρμ.	Κολοκυθάκια,
100	γρμ.	Καρότα,
50	γρμ.	Μύτες Σπαραγγιών,
100	γρμ.	Μπιζέλια,
100	γρμ.	Πατάτες,
100	γρμ.	Τοματάκια (Cherry),
100	γρμ.	Βούτυρο,
100	γρμ.	Τυρί Grana Padano (σε φλύδες),
125	ml	Ελαιόλαδο Extra Virgin,
¼	lt	Κρέμα Γάλακτος,
1		Κρεμμυδάκι (μικρό),
		Αλάτι,
		Πιπέρι

Ετοιμασία

Κόβουμε όλα τα λαχανικά σε κυβάκια και τρίβουμε το κρεμμυδάκι.

Σε ένα τηγάνι ρίχνουμε το τριμμένο κρεμμυδάκι, το λάδι και λίγο βούτυρο και σωτάρουμε ένα προς ένα, όλα τα λαχανικά.

Βράζουμε τα Fagotti al Formaggio e Pere σε μπόλικο αλατισμένο νερό, τα στραγγίζουμε και τα ρίχνουμε στο τηγάνι με τα έτοιμα λαχανικά. Φροντίζουμε το αλάτι και το πιπέρι, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και τα ανακατεύουμε όλα καλά.

Τα σερβίρουμε ζεστά, διακοσμώντας το πιάτο με τα μικρά τοματάκια (κατά προτίμηση κομμένα σε κυβάκια) και τις φλύδες Παρμεζάνας.

Άλλα ζυμαρικά “Canuti” που δένουν με αυτήν την συνταγή:

- Cappelli del Prete alla Casatella e Rucola
- Cappelli del Prete alla Zucca
- Cappelli del Prete dell’Orto
- Chicche Tricolori
- Tortellacci Giganti di Patata
- Tortellacci Giganti Panna e Ricotta