

Fagotti al Formaggio e Pere

“Πουγκιά” Γεμιστά με Αχλάδι & Τυρί (σε Σάλτσα Καρυδιού)

Υλικά

520	γρμ.	Fagotti al Formaggio e Pere “Canuti”
2	φλιτζάνια	Ζωμός Λαχανικών
3 – 4	κουταλιές	Κρέμα Τυριών
3 – 4	κουταλιές	Σάλτσα Καρυδιού
¼	λίτρου	Κρέμα Γάλακτος
100	γρμ.	Παρμεζάνα (φλύδες)
		Αλάτι
		Πιπέρι

Ετοιμασία:

Σε ένα μεγάλο τηγάνι ρίχνουμε το ζωμό λαχανικών και διαλύουμε μέσα την κρέμα τυριών και την σάλτσα καρυδιού. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι και τα αφήνουμε σε σιγανή φωτιά ανακατεύοντας μέχρι να δέσει η σάλτσα.

Βράζουμε τα Fagotti al Formaggio e Pere σε μπόλικο αλατισμένο νερό, τα στραγγίζουμε και τα προσθέτουμε στο τηγάνι με τη σάλτσα. Προσθέτουμε την κρέμα και τα ανακατεύουμε όλα μαζί.

Σερβίρουμε διακοσμώντας το πιάτο με φλύδες Παρμεζάνας.