

Fagotti al Tartufo Nero

“Πουγκιά” γεμιστά με Μαύρη Τρούφα (σε Σάλτσα Σαμπάνιας)

Υλικά

520	γρμ.	Fagotti al Tartufo Nero “Canuti”,
200	γρμ.	Στήθος Κοτόπουλου,
100	γρμ.	Βούτυρο,
100	γρμ.	Παρμεζάνα (φλύδες)
125	ml.	Ζωμός Λαχανικών,
125	ml.	Σαμπάνια Brut
1	κουταλιά	Λάδι Τρούφας
1		Κρεμμυδάκι (ψιλοκομμένο)
		Μαύρη Τρούφα (τρίμματα για γαρνίρισμα)
		Αλάτι
		Πιπέρι

Ετοιμασία

Λιώνουμε το βούτυρο σε μία κατσαρόλα (ή ένα μεγάλο τηγάνι), προσθέτουμε το κρεμμυδάκι και το ανακατεύουμε μέχρι να ροδίσει.

Προσθέτουμε το κοτόπουλο κομμένο σε μικρούς κύβους και το αφήνουμε να ροδίσει, ραντίζοντας κατά διαστήματα με τη σαμπάνια. Αφήνουμε να εξατμιστεί το νερό τους και προσθέτουμε το ζωμό λαχανικών. Τα μαγειρεύουμε σε δυνατή φωτιά για περίπου 10 λεπτά, προσθέτοντας αλάτι και πιπέρι.

Βράζουμε τα ζυμαρικά σε μπόλικο αλατισμένο νερό, τα στραγγίζουμε και τα βάζουμε στο τηγάνι με την έτοιμη σάλτσα και το λάδι τρούφας.

Τα σερβίρουμε πολύ ζεστά, διακοσμώντας το πιάτο με φλύδες Παρμεζάνας και τα τρίμματα της Τρούφας.

Άλλα ζυμαρικά “Canuti” που ταιριάζουν με την συνταγή αυτή:

- Agnolotti con Fonduta
- Cappelletti Romagnoli di Formaggio (grandi)
- Cappelli del Prete ai Formaggi
- Pappardelle all’Uovo
- Ravioli al Tartufo Nero
- Tortellacci Giganti di Patata
- Passatelli Romagnoli.