

Fagottini ai Finferli

“Πουγκάκια” Γεμιστά με Μανιτάρια Finferli (σε Σάλτσα “Ciociara” με Αρνί και Τυρί Pecorino Romano)

Υλικά (για 4 άτομα) :

520	γρμ.	Fagottini ai Finferli “Canuti”,
200	γρμ.	Αρνί (ψίχα),
100	γρμ.	Τυρί Pecorino Romano,
125	ml.	Ζωμός Λαχανικών,
125	ml.	Ελαιόλαδο Extra - Vergin,
125	ml.	Λευκό Ξηρό Κρασί,
2		Αγγινάρες (καρδιές),
1	ματσάκι	Μαϊντανό,
1		Peperoncino
1		Σκόρδο,
		Αλάτι - Πιπέρι.

Ετοιμασία:

Ψιλοκόβουμε τον μαϊντανό (έχοντας φροντίσει να κρατήσουμε μερικά φύλλα για γαρνίρισμα), το σκόρδο και την πιπερίτσα, τα βάζουμε σε ένα ευρύχωρο τηγάνι με το λάδι και τα σωτάρουμε ελαφρά.

Προσθέτουμε το αρνί (το οποίο προηγουμένως έχουμε κόψει “αλλά julienne”), τα αφήνουμε όλα μαζί να ροδίσουν και κατόπιν σβήνουμε με το κρασί. Αφήνουμε να εξατμιστεί. Ρυθμίζουμε το αλάτι και το πιπέρι.

Κόβουμε τις καρδιές της αγγινάρας “αλλά julienne”, τις ενώνουμε με όσα προηγουμένως έχουμε ετοιμάσει και τα αφήνουμε όλα μαζί να βράζουν σε σιγανή φωτιά για περίπου 15 λεπτά, έχοντας φροντίσει να προσθέτουμε σιγά - σιγά το ζωμό λαχανικών με τέτοιο τρόπο ώστε να δημιουργήσουμε μία σάλτσα όχι πολύ στεγνή.

Βράζουμε τα **Fagottini ai Finferli** “Canuti” σε μπόλικο αλατισμένο νερό, τα στραγγίζουμε και τα ρίχνουμε στο τηγάνι με την σάλτσα, προσθέτοντας μία φούχτα κομματιασμένο τυρί Pecorino.

Γαρνίρουμε το πιάτο σερβιρίσματος με τον μαϊντανό και λίγο τριμμένο Pecorino.

Άλλα ζυμαρικά “Canuti” τα οποία ταιριάζουν σ’αυτήν την συνταγή:

- Caramelle ai Funghi Porcini,
- Gnocchi Ripieni ai Funghi Porcini,
- Stringoli,
- Tagliatelle all’Uovo,
- Cappelli del prete ai Funghi Porcini,
- Tortellacci Giganti ai Funghi Porcini.