

Fagottini Gorgonzola e Noci

“Πουγκάκια” Γεμιστά με Gorgonzola & Καρύδι (σε Σάλτσα “Guascone”, με γλυκό Prosciutto & Τομάτα)

Συστατικά για 4 άτομα:

520	γρμ.	Fagottini Gorgonzola e Noci “Canuti”,
100	γρμ.	Prosciutto (καλύτερα San Daniele ή Parma),
100	γρμ.	Βούτυρο,
100	γρμ.	Τοματάκια (κονκασέ),
50	γρμ.	Καρύδι Καβουρδισμένο,
¼	lt	Κρέμα Γάλακτος (ή μπεσαμέλ),
2	κουταλιές	Ελαιόλαδο Extra - Vergin,
1	ματσάκι	Ρόκας,
1	ματσάκι	Κρεμμυδάκι (φρέσκο),
		Αλάτι,
		Πιπέρι

Ετοιμασία:

Σε ένα τηγάνι μέτριας διάστασης λιώνουμε το βούτυρο μαζί με το λάδι. Προσθέτουμε το Prosciutto κομμένο σε λωρίδες και το τριμμένο καρύδι. Αφήνουμε λίγο να ροδίσουν και προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος (ή την μπεσαμέλ), αλάτι και πιπέρι.

Προσθέτουμε τη ρόκα που έχουμε ήδη κόψει και το φρέσκο κρεμμυδάκι και τα αφήνουμε σε χαμηλή φωτιά για περίπου 10 λεπτά.

Βράζουμε τα Fagottini Gorgonzola e Noci σε μπόλικο αλατισμένο νερό, στραγγίζουμε και τα ενώνουμε με τη σάλτσα.

Σερβίρονται πολύ ζεστά, διακοσμώντας το πιάτο με τα τοματάκια.

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

- Agnolotti con Fonduta
- Cappelletti Romagnoli di Formaggio (grandi)
- Cappelletti di Ricotta
- Cappelli del Prete ai Formaggi
- Gnocchi ripieni ai Quattro Formaggi
- Tortellacci Giganti ai Formaggi
- Tortellacci Giganti di Ricotta e Panna