

# *Capelli del Prete Ai Formaggi*

## *“Καπέλα” γεμιστά με Τυριά (με Τυρί Fontina, κομματάκια Bresaola & άγρια Ρόκα)*

### **Υλικά (για 4 άτομα)**

520	γρμ.	<b>Capelli del Prete ai Formaggi</b> “Canuti”,
200	γρμ.	Τυρί Fontina,
320	γρμ.	Bresaola (λεπτοκομμένη)
80	γρμ.	Βούτυρο
1		Κρεμμυδάκι (μικρό)
1	ματσάκι	Άγρια Ρόκα
		Γάλα
		Αλάτι

### **Ετοιμασία**

Σε μία κατσαρόλα λιώνουμε την Fontina με λίγες σταγόνες γάλα.

Σε ένα τηγάνι τσιγαρίζουμε ελαφρά το κρεμμύδι με το βούτυρο. Το αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε την bresaola (την οποία πριν έχουμε ψιλοκόψει) και τα αφήνουμε όλα μαζί για λίγο, για να μαλακώσουν.

Βράζουμε τα **Capelli del Prete ai Formaggi** “Canuti” σε μπόλικο αλατισμένο νερό και τα στραγγίζουμε.

Βάζουμε σε ένα πιάτο την Fontina ρίχνοντας από πάνω τα έτοιμα ζυμαρικά και προσθέτοντας την bresaola και το βούτυρο.

Γαρνίρουμε με τα φύλλα ρόκας και σερβίρουμε.