

Garganelli Romagnoli

Πέννες “alla Casentinese” (με Πανσέτα Καπνιστή)

Υλικά (για 4 άτομα)

400 γρμ.	Garganelli Romagnoli “Canuti”,
100 γρμ.	Pancetta,
30 γρμ.	Πιπεριές κόκκινες,
30 γρμ.	Πιπεριές κίτρινες,
30 γρμ.	Πιπεριές πράσινες,
20 γρμ.	Αρακάς,
100 γρμ.	Μανιτάρια (Champignon ή Prataioli),
100 γρμ.	Παρμεζάνα (τριμμένη),
125 ml	Ελαιόλαδο Extra - Vergin,
125 ml	Κρέμα Γάλακτος (ή μπεσαμέλ),
1	Κρεμμυδάκι (μικρό),
1 ματσάκι	Μαϊντανό,
	Αλάτι

Ετοιμασία:

Κόβουμε την πανσέτα σε κυβάκια και την τηγανίζουμε σε ένα βαθύ τηγάνι, με το λάδι και το κρεμμυδάκι.

Μόλις αρχίσει να ροδίζει ρίχνουμε τις πιπεριές (τις οποίες έχουμε κόψει σε λεπτές λωρίδες), τον αρακά και τα μανιτάρια, επίσης κομμένα σε φέτες. Τα μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά για 20 περίπου λεπτά και στην συνέχεια προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος (ή τη μπεσαμέλ) και φροντίζουμε το αλάτι.

Βράζουμε τα **Garganelli** “Canuti” σε μπόλικο αλατισμένο νερό, τα στραγγίζουμε και τα ρίχνουμε μέσα στο τηγάνι μαζί με την σάλτσα που προηγουμένως έχουμε ετοιμάσει, σε δυνατή φωτιά, ρίχνοντας την τριμμένη παρμεζάνα και ανακατεύοντας όλα καλά.

Τα σερβίρουμε ζεστά, γαρνίροντας με μαϊντανό, τον οποίο έχουμε ψιλοκόψει και προσθέτοντας λίγη ακόμη παρμεζάνα.

Άλλα Ζυμαρικά “Canuti” που ταιριάζουν μ’αυτήν την συνταγή:

- Agnolotti alla Piemontese
- Caramelle al Prosciutto
- Gramigna
- Panzarotti allo Speck
- Tagliatelle Uovo
- Papardelle Uovo
- Stringozzi
- Spaghetti alla Chitarra
- Tortellacci Giganti al Prosciutto