

Capelli del Prete Ai Funghi Porcini

“Καπέλα” γεμιστά με Μανιτάρια Porcini (σε Σάλτσα από “Αρώματα του Δάσους”)

Υλικά (για 4 άτομα)

520	γρμ.	Cappelli del Prete ai Funghi Porcini “Canuti” ,
300	γρμ.	Μανιτάρια (φρέσκα),
100	γρμ.	Prosciutto Crudo,
50	γρμ.	Βούτυρο,
¼	lt.	Σάλτσα Τομάτας,
¼	lt.	Κρέμα Γάλακτος,
1	ματσάκι	Μαϊντανό,
2	σκελίδες	Σκόρδο,
1		Πεπεροντσίνο,
25	cl	Ελαιόλαδο Extra - Vergin,
125	ml	Λευκό Κρασί,
		Αλάτι

Ετοιμασία:

Σε μία κατσαρόλα μεσαίας διαμέτρου, ρίχνουμε το βούτυρο, το λάδι, την πιπερίτσα και το σκόρδο ψιλοκομμένα και τα αφήνουμε να ξανθύνουν ελαφρά.

Προσθέτουμε το prosciutto (το οποίο πριν έχουμε κόψει “αλλά julienne”) και μόλις ροδίσουν ρίχνουμε το λευκό κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί.

Προσθέτουμε τα μανιτάρια και αφήνουμε να πάρουν γεύση όλα μαζί για μερικά λεπτά, ανακατεύοντας συχνά με μία ξύλινη κουτάλα. Ρυθμίζουμε τέλος το αλάτι.

Συνεχίζουμε το ψήσιμο σε μέτρια φωτιά, ενώνουμε με τη σάλτσα τομάτας και την κρέμα γάλακτος και τα αφήνουμε να συνεχίσουν το βράσιμο για περίπου 20 λεπτά.

Βράζουμε τα **Cappelli del Prete ai Funghi Porcini “Canuti”** σε μπόλικο αλατισμένο νερό, τα στραγγίζουμε και τα προσθέτουμε στην έτοιμη σάλτσα

Τα σερβίρουμε ζεστά, γαρνίροντας με τον τριμμένο μαϊντανό.

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

- Bersaglieri Tricolori
- Caramelle ai Funghi Porcini
- Gnocchi di Patate
- Gramigna
- Pappardelle all’Uovo
- Tortellacci Giganti ai Funghi Porcini
- Tortelloni ai Funghi Porcini
- Fagottini ai Finferli