

Stringozzi

“Special” Pasta

(με σάλτσα “Trasteverina”, από Κρέας Αρνιού & Αγγινάρες)

Υλικά (για 4 άτομα)

| | | |
|-----|---------|--------------------------------------|
| 440 | γρμ. | Stringozzi “Canuti”, |
| 200 | γρμ. | Κρέας Αρνιού (ψίχα), |
| 100 | γρμ. | Τυρί Pecorino Romano (σε φλύδες), |
| 50 | γρμ. | Τυρί Parmigiano Reggiano (τριμμένο), |
| 1 | | Πράσο (μέτριο), |
| 1 | σκελίδα | Σκόρδο (τριμμένο), |
| 4 | | Αγγινάρες, |
| 1 | κουτάλι | Fondo – Bruno (Demi – glass), |
| 125 | ml. | Ελαιόλαδο Extra - Vergin, |
| 1 | | Πεπεροντσίνο (ολόκληρο), |
| 1 | ματσάκι | Μαϊντανό, Αλάτι. |

Ετοιμασία:

Κόβουμε “αλλά julienne” το κρέας αρνιού και τις αγγινάρες σε φέτες στενόμακρες, (κρατώντας μερικά κομμάτια για να διακοσμήσουμε το πιάτο). Τα βάζουμε στο τηγάνι με το λάδι, το σκόρδο, το πράσο, το μαϊντανό και το πεπεροντσίνο. Προσθέτουμε αλάτι και συνεχίζουμε τη βράση, σε μέτρια φωτιά για περίπου 20 λεπτά. Τέλος, προσθέτουμε το Fondo Bruno.

Βράζουμε τα **Stringozzi** “Canuti” σε μπόλικο αλατισμένο νερό, στραγγίζουμε και ενώνουμε με τη σάλτσα την οποία προηγουμένως έχουμε ετοιμάσει.

Διακοσμούμε το πιάτο με τα κομματάκια αγγινάρας, την παρμεζάνα Reggiano σε φλούδες και το πεκορίνο Romano.

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

- Garganelli Romagnoli
- Gnocchi Casarecci di Patate e Uova
- Quadroni di Ricotta e Spinaci
- Quadroni Gialli e Verdi ai Carciofi
- Ravioli alla Selvaggina
- Tortelloni Giganti Ricotta e Spinaci
- Spaghetti alla Chitarra
- Pappardelle
- Strozzapreti
- Stringoli
- Panzarotti Ricotta e Spinaci