

# Tagliatelle

## Ταλιατέλλες

(με σάλτσα από Μάραθο, Κρεμμύδι & Taleggio)

### Υλικά (για 4 άτομα)

600	γρμ.	Tagliatelle “Canuti”,
100	γρμ.	Βούτυρο,
200	γρμ.	Taleggio (ή Asiago),
100	γρμ.	Παρμεζάνα (τριμμένη),
1		Κρεμμύδι (τριμμένο),
1		Κρέμα Γάλακτος,
	λίγο	Μάραθο (τριμμένο),
		Αλάτι,
		Πιπέρι

### Ετοιμασία

Σε ένα τηγάνι σωτάρουμε ελαφρά το κρεμμύδι με το μάραθο, προσθέτουμε 1 ποτήρι νερό και αφήνουμε να βράσουν για 4 περίπου λεπτά, σκεπασμένα.

Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και το Taleggio κομμένο σε κύβους, αφήνουμε να “δέσει” και προσθέτουμε το αλάτι και το πιπέρι.

Βράζουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο αλατισμένο νερό (al dente), τα σουρώνουμε και τα αναποδογυρίζουμε στο τηγάνι με τη σάλτσα που ήδη έχουμε ετοιμάσει.

Αρωματίζουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και την Παρμεζάνα και σερβίρουμε αμέσως.

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

- Garganelli Romagnoli
- Pappardelle
- Tagliolini
- Spaghetti alla Chitarra