

Tagliatelle

Ταλιατέλλες (με σάλτσα από Τυριά & Καρύδι)

Υλικά (για 4 άτομα)

600	γρμ.	Tagliatelle “Canuti”
150	γρμ.	Gorgonzola Πικάντικη
100	γρμ.	Gorgonzola Γλυκειά
100	γρμ.	Βούτυρα
250	γρμ.	Κρέμα Γάλακτος
100	γρμ.	Παρμεζάνα Τριμμένη
120	γρμ.	Καρύδια
10	φύλλα	Φασκόμηλο
2	κουταλιές σούπας	Μαϊντανό
		Αλάτι - Πιπέρι

Ετοιμασία

Τσιγαρίζουμε σε ένα τηγάνι με το βούτυρο, το φασκόμηλο για 1 λεπτό, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και την Gorgonzola (την οποία προηγουμένως έχουμε κόψει σε κυβάκια) και ανακατεύουμε μέχρι η σάλτσα μας να “δέσει”.

Βράζουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο, αλατισμένο νερό και αφού τα σουρώσουμε τα ρίχνουμε μέσα στη σάλτσα την οποία έχουμε ετοιμάσει.

Τα σερβίρουμε ζεστά, γαρνίροντας με τα καρύδια, την παρμεζάνα, λίγο πιπέρι και τον τριμμένο μαϊντανό.

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

- Garganelli Romagnoli
- Pappardelle
- Tagliolini
- Spaghetti alla Chitarra