

Tagliatelle

Ταλιατέλλες (με σάλτσα από Μελιτζάνες & Αγκινάρες)

Υλικά (για 4 άτομα)

600	γρμ.	Tagliatelle “Canuti”,
300	γρμ.	Μελιτζάνες,
80	γρμ.	Βούτυρο,
300	γρμ.	Πολτό Τομάτας,
150	γρμ.	Παρμεζάνα (τριμμένη),
3		Αγκινάρες
2 – 3		Αντζούγιες σε λάδι,
1	ποτήρι κρασιού	Ελαιόλαδο,
2	ποτήρια κρασιού	Μαϊντανό (τριμμένο),
2	σκελίδες	Σκόρδο (τριμμένο),
		Αλάτι,
		Πιπέρι

Ετοιμασία

Καθαρίζουμε τις αγκινάρες και τις ζεματίζουμε σε αλατισμένο νερό για 5 λεπτά περίπου. Στη συνέχεια τις βγάζουμε και τις κόβουμε σε μακρόστενες λουρίδες.

Σε ένα τηγάνι σωτάρουμε για περίπου 2 λεπτά, τις μελιτζάνες με το λάδι, το σκόρδο και τις αντζούγιες (τις οποίες προηγουμένως έχουμε τεμαχίσει).

Στην συνέχεια προσθέτουμε τον πολτό τομάτας, αλάτι και πιπέρι και αφήνουμε να βράσουν για περίπου 10 – 12 λεπτά.

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

Προσθέτουμε τις αγκινάρες, τον μαϊντανό και μία κουταλιά σούπας από το νερό των μακαρονιών και τα ανακατεύουμε πάνω σε χαμηλή φωτιά για λίγο όλα μαζί.

Τα σερβίρουμε ζεστά, γαρνίροντας με την παρμεζάνα και σερβίρουμε.

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

- Garganelli Romagnoli
- Pappardelle
- Tagliolini
- Spaghetti alla Chitarra