



ΦΙΟΓΚΑΚΙΑ ΜΕ ΜΠΕΙΚΟΝ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

Φτιάξε εύκολα λαχταριστά φιογκάκια με μπέικον καιμανιτάρια με τη μοναδική φυτική κρέμα μαγειρικής VEGETALCREM Cucina!

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. φιογκάκια
7 κ.σ. ελαιόλαδο
1 ξερό κρεμμύδι,
1 σκελίδα σκόρδο
200 γρ. μπέικον ή ζαμπόν
200 γρ. φρέσκαμανιτάρια ή κονσέρβα
1/2 κρασοπότηρο λευκό κρασί
300 ml VegetalCrem Cucina
3 κ.σ. τσαγιού μαϊντανός
αλάτι πιπέρι
τυρί παρμεζάνα ή κεφαλοτύρι για πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βράζουμε τα φιογκάκια σε αλατισμένο νερό. Τα στραγγίζουμε 1-2' από το χρόνο βρασμού που αναγράφεται στη συσκευασία τους.
2. Κρατάμε 1/2 φλ. νερού από το νερό που έβρασαν τα ζυμαρικά κι αφού τα στραγγίζουμε, τα λαδώνουμε με τις 3 κ. σ. ελαιόλαδο και τ' ανακατεύουμε.
3. Στο μεταξύ, σε μέτρια φωτιά σ' ένα μεγάλο τηγάνι, ζεσταίνουμε τις άλλες 4 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι και το μπέικον ανακατεύοντας μέχρι να μαλακώσει καλά το κρεμμύδι.
4. Προσθέτουμε το σκόρδο και ταμανιτάρια, και σβήνουμε με το κρασί.
5. Αφού εξατμιστεί το αλκοόλ, αλατοπιπερώνουμε και συνεχίζουμε το σοτάρισμα ανακατεύοντας, μέχρι να μαλακώσουν και ταμανιτάρια.
6. Προσθέτουμε τη φυτική κρέμα μαγειρικής κι ανακατεύουμε.
7. Χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία σε μέτρια και σιγοβράζουμε για 3-5' περίπου μέχρι να μειωθεί ελαφρώς η σάλτσα.
8. Ρίχνουμε το βρασμένο νερό που κρατήσαμε και τα ζυμαρικά να πάρουν την τελευταία βράση μέσα στη σάλτσα, ενώ πασπαλίζουμε και το μαϊντανό.
9. Σερβίρουμε ζεστά με τριμμένο τυρί της αρεσκείας μας.

Παραλλαγή συνταγής από ewoman.gr