

# Στριφτά ζυμαρικά με μπέικον, πιπεριές και μανιτάρια

Εύκολη και γρήγορη κλασική μακαρονάδα, πεντανόστιμη και πάντα σε βγάζει από τη δύσκολη θέση "τι να φτιάξω τώρα;". Μανιτάρια, πιπεριές, μπέικον και κρέμα γάλακτος είναι συνδυασμός που δε χάνει ποτέ! Γίνεται με στριφτά ζυμαρικά πλεξούδες, σκιουφιχτά αλλά και πολλά άλλα, όπως πέννες, φιογκάκια, τორτελίνια, βίδες κλπ. Φτιάξτε αυτή την πανεύκολη μακαρονάδα στο πι και φι!

## Τι θα χρειαστείτε

400 γρ. στριφτά (πλεξούδες) ή άλλο ζυμαρικό όπως πέννες, τორτελίνια, φιογκάκια, βίδες κλπ

8 φέτες μπέικον

200 γρ. διάφορα μανιτάρια

2 χρωματιστές πιπεριές

1 κ.γλ. σκόνη σκόρδου ή 1 σκελίδα σκόρδο πολτοποιημένη

Αλάτι και πιπέρι

2-3 κ.σ. ελαιόλαδο για το σωτάρισμα

200 γρ. κρέμα γάλακτος

Παρμεζάνα ή κεφαλοτύρι για το σερβίρισμα

# Στριφτά ζυμαρικά με μπέικον, πιπεριές καιμανιτάρια

## Εκτέλεση συνταγής

Βράζουμε τα ζυμαρικά 1 λεπτό λιγότερο από τις οδηγίες. Κρατάμε λίγο από το νερό που έβρασαν μήπως χρειαστεί να το συμπληρώσουμε στη σάλτσα μας, αν η κρέμα μας είναι πολύ παχύρρευστη.

Σε βαθύ μεγάλο τηγάνι σωτάρουμε το μπέικον χοντροκομμένο, τις πιπεριές σε λωρίδες και ταμανιτάρια σε φέτες ή κομμένα στα τέσσερα. Προσθέτουμε το σκόρδο, λίγο αλάτι και πιπέρι.

Βάζουμε τα βρασμένα ζυμαρικά στο τηγάνι και ανακατεύουμε καλά. Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και, αν χρειάζεται, το νερό που κρατήσαμε.

Αφήνουμε να πάρει μερικές βράσεις και να δέσει η σάλτσα.

Σερβίρουμε με το τριμμένο τυρί και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Καλή όρεξη!

# Στριφτά ζυμαρικά με μπέικον, πιπεριές καιμανιτάρια

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Βράζουμε τα ζυμαρικά 1 λεπτό λιγότερο από τις οδηγίες. Κρατάμε λίγο από το νερό που έβρασαν.
- 2 Σε βαθύ μεγάλο τηγάνι σωτάρουμε το μπέικον χοντροκομμένο, τις πιπεριές σε λωρίδες και ταμανιτάρια σε φέτες ή χοντροκομμένα.
- 3 Προσθέτουμε το σκόρδο, λίγο αλάτι και πιπέρι.
- 4 Βάζουμε τα βρασμένα ζυμαρικά στο τηγάνι και ανακατεύουμε καλά.
- 5 Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και, αν χρειάζεται, το νερό που κρατήσαμε.
- 6 Αφήνουμε να πάρει μερικές βράσεις και να δέσει η σάλτσα.
- 7 Σερβίρουμε με το τριμμένο τυρί και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Καλή όρεξη!-