

11 Νοεμβρίου 2019

Πένες φούρνου με φινόκιο, μπέικον και κονιάκ

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)





Υλικά για 8-10 άτομα (για ταψί περίπου 32 x 38 εκ.,)

500 γρ. (1 πακέτο) πένες ολικής άλεσης

100 γρ. μπέικον, ψιλοκομμένο

1 μέτριο φινόκιο (μαραθόριζα), κομμένο σε λεπτές φέτες

1 μέτριο ξερό κρεμμύδι, σε ψιλά καρέ

4 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες

1 κουτ. σούπας ντοματοπελτές

3 ντοματάκια ολόκληρα από κονσέρβα, πολτοποιημένα στο μπλέντερ

100 ml κονιάκ

1 φύλλο δάφνης

1/2 κουτ. γλυκού μαραθόσπορος, καλά κοπανισμένος

200 γρ. κεφαλοτύρι, τριμμένο

50 ml ελαιόλαδο

αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Διαδικασία:

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C. Σε μια βαθιά κατσαρόλα με άφθονο αλατισμένο νερό που κοχλάζει, βράζουμε τα μακαρόνια 2 λεπτά λιγότερο από τον χρόνο που αναγράφεται στην συσκευασία. Τα στραγγίζουμε, κρατάμε 200 ml από το νερό που τα βράσαμε και τα αφήνουμε στην άκρη.

Παράλληλα, σε μια μέτρια κατσαρόλα, ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά και σοτάρουμε το μπέικον για περίπου 2 - 3 λεπτά, μέχρι να ροδίσει και να γίνει τραγανό.

Προσθέτουμε το φινόκιο, το κρεμμύδι, το σκόρδο, τη δάφνη, τον μαραθόσπορο, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για περίπου 8 - 10 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν ελαφρώς. Ρίχνουμε τον ντοματοπελτέ, τη ντομάτα, ανακατεύουμε απαλά και βράζουμε για 2 - 3 λεπτά, μέχρι να αρχίσουν να κοχλάζουν.

Περιχύνουμε με το κονιάκ, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγομαγειρεύουμε για περίπου 8 - 10 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν τα υλικά και να «δέσει» ελαφρώς η σάλτσα. Ρίχνουμε το νερό που είχαμε κρατήσει στην άκρη, ανακατεύουμε και αποσύρουμε από τη φωτιά.

Αδειάζουμε τις πένες στο ταψί, περιχύνουμε ομοιόμορφα με τη σάλτσα, σκορπίζουμε 150 γρ. από το τυρί και ψήνουμε για περίπου 15 λεπτά, μέχρι να ροδίσει το τυρί στην επιφάνεια. Ξεφουρνίζουμε, αφήνουμε 5 λεπτά να «σταθεί» και μοιράζουμε στα πιάτα. Σκορπίζουμε το υπόλοιπο τυρί και σερβίρουμε.

Πηγή: kathimerini.gr