

Χυλοπίτες με Λουκάνικο και Πράσο

Και ποιος δεν αγαπάει τις χυλοπίτες να μην μιλήσω για τα πράσα ούτε για τα λουκάνικα. Φαντάσου τι θα γίνει αν αυτά τα τρία βρεθούν στο ίδιο πιάτο. Γεύση, νοστιμιά και παράδοση σε ένα πιάτο. Πάμε να το φτιάξουμε.

ΥΛΙΚΑ:

300γρ χυλοπίτες

1 πράσο

1 χωριάτικο λουκάνικο

1 πράσινη πιπεριά κέρατο

1 κόκκινη πιπεριά

Διάφορα τυριά (εμείς χρησιμοποιήσαμε μετσοβόνε και μετσοβάνα)

Αλάτι /Πιπέρι

Ρίγανη

Ελαιόλαδο



ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Κόβουμε τα πράσα και την πιπεριά. Ρίχνουμε ελαιόλαδο στο τηγάνι και βάζουμε μέσα τις πιπεριές και τα πράσα για να σοταριστούν. Κόβουμε σε ροδέλες και το χωριάτικο λουκάνικο. Ανακατεύουμε και παράλληλα βάζουμε σε μια κατσαρόλα νερό και περιμένουμε να βράσει. Μόλις βράσει βάζουμε μέσα στις χυλοπίτες. Μόλις βράσουν τα προσθέτουμε στην κατσαρόλα με τα λουκάνικα και τα πράσα. Ανακατεύουμε. Σερβίρουμε με μετσοβάνα και μετσοβόνε.