

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Penne alla vodka

Strawberry · Wednesday, January 8th, 2014

Ingredienti:(4 persone)

- 150gr pancetta affumicata
- 400gr penne rigate
- 4 bicchierini piccoli di vodka
- un bicchiere di passata di pomodoro
- una confezione di panna da cucina
- olio extravergine
- sale
- 100gr parmigiano grattugiato

Preparazione:

In una padella versate 2 cucchiai di olio e la pancetta a cubetti, fate rosolare a fuoco alto per alcuni minuti, aggiungete 2 bicchierini di vodka e lasciate evaporare, diminuite il fuoco e aggiungete la polpa di pomodoro, salate e lasciate cuocere per circa 10 minuti, versate gli altri 2 bicchierini di vodka e lasciate cuocere per altri 10 minuti, versate la panna, mescolate e lasciate cuocere per 10-15 minuti. Cuocete le penne in acqua salata, scolatele e versatele nella padella con il sugo, amalgamate per alcuni minuti cospargendo con il parmigiano grattugiato.

This entry was posted on Wednesday, January 8th, 2014 at 7:10 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.