

Pennette alla vodka

Ingredienti per 4 persone:

320 gr. di penne rigate

100 ml. passata di pomodoro

Vodka 1 bicchiere

1 scalogno

70 gr. pancetta

80 ml. di panna

Parmigiano grattugiato

Olio extra vergine oliva

Peperoncino

Soffriggere lo scalogno tritato nell'olio.

Aggiungere la pancetta e farla scurire.

Aggiungere la vodka e il peperoncino.

Quando la vodka sarà quasi tutta evaporata, aggiungere la passata e la panna mescolando bene.

Scolare le pennette e farle saltare nella crema ottenuta.

Servire ben calde con una spolverata di parmigiano