

PENNE ALLA VODKA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di burro,
- 50 g di formaggio grana grattugiato,
- 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro,
- 1 peperoncino piccante,
- 1 bicchierino di vodka,
- 1 cucchiaino di brandy,
- 20 cl di panna liquida.

Fate sciogliere in una padella il burro unendo il peperoncino, aggiungete la salsa concentrata di pomodoro diluita appena con acqua calda e fate insaporire per un paio di minuti; versate la panna liquida e, appena il sughetto avrà ripreso il bollore, aggiungete anche la Vodka ed il Brandy.

Eliminate il peperoncino e unite alla salsa il formaggio, mescolando con un cucchiaio di legno fino a quando la salsa apparirà ben mantecata.

Condite con questa salsa penne, rigatoni e tortiglioni.

Ricordatevi di scolare la pasta, dopo averla cotta in abbondante acqua salata, piuttosto al dente, di sgocciolarla accuratamente e di versarla direttamente nella padella contenente il condimento al formaggio.

Rimescolate velocemente in modo che la pasta 'prenda' il condimento e servitela immediatamente a tavola.