

PENNE ALLA VODKA 4

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di mezze penne,
- 50 g di pancetta,
- panna da cucina,
- 2 cucchiaini di polpa di pomodoro,
- 50 g di formaggio grana,
- cipolla,
- 4 cucchiaini di vodka naturale,
- 50 g di burro,
- 1 pizzico di sale,
- peperoncino.

In un recipiente fate soffriggere, nel burro, la pancetta tagliata a cubetti, la cipolla tritata ed il peperoncino (a vostro piacimento).

Quando la pancetta sarà dorata aggiungete il pomodoro ed un pizzico di sale e dopo circa 2 minuti la vodka che farete evaporare per circa 1 minuto.

A questo punto togliete il recipiente dal fuoco ed aggiungetevi la panna.

Versate il composto sulla pasta, scolata al dente, spolverando il tutto con il grana.

Servire calda.