

PENNE ALLA VODKA E PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo penne,
- 250 g di pancetta affumicata,
- 100 g di burro,
- 1 bicchierino di brandy,
- 1 bicchierino di vodka,
- 1 scatola di pomodori pelati,
- 25 cl di panna da cucina,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Rosolare la pancetta, quando risulterà croccante aggiungere il brandy, la vodka, i pelati schiacciati, sale e pepe. Far cuocere per circa 20 minuti e a fine cottura aggiungere la panna. Condire con questo sugo le penne scolate al dente e aggiungere il parmigiano grattugiato.