

PENNE RIGATE ALLA VODKA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo penne rigate,
- 50 g di burro,
- 1 fetta spessa di prosciutto cotto,
- 1/2 bicchiere di panna,
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro,
- 1 cucchiaio di prezzemolo,
- 1 bicchierino di vodka,
- sale,
- pepe.

In un tegame scaldate il burro e aggiungetevi il prosciutto tagliato a dadini, due cucchiaini di salsa di pomodoro e un cucchiaio di prezzemolo tritato.

Salate, pepate e cuocete per una decina di minuti.

Quindi aggiungete mezzo bicchiere di panna e un bicchierino di vodka e poi lasciatela evaporare.

Lessate le penne in abbondante acqua salata, scolatele al dente.

Mettetele sul piatto da portata e conditele con la salsa.