

# SPAGHETTI ALLA VODKA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghettini,
- 130 g di speck a fettine sottili,
- 1 bicchierino di vodka,
- 1 carota,
- 1 cipolla piccola,
- 30 g di panna liquida,
- 1 confezione di formaggio in fiocchi,
- 40 g di margarina,
- sale.

Tritare finemente la cipolla, pulire la carota e tagliarla prima a listarelle, poi a dadini piccolissimi, Tagliare allo stesso modo anche lo speck.

Far sciogliere in un tegame la margarina, unire la cipolla e la carota e far stufare a fuoco moderato e recipiente coperto per circa 10 minuti, poi salare e aggiungere due cucchiainate di acqua calda.

Far bollire sino a quando la carota risulterà tenera.

Togliere il coperchio, unire lo speck e lasciare insaporire per qualche minuti.

Bagnare con la vodka e, a fuoco moderato, farla evaporare.

Spegnere e tenere in caldo.

Far lessare gli spaghettini.

Nel recipiente di portata mettere i fiocchi di formaggio e la panna, la pasta scolata e il sugo.

Mescolare bene e servire.