

Un primo piatto perfetto per una cenetta a due: è semplice e gustoso, e si prepara all'ultimo momento, magari in compagnia...

Ingredienti

150 gr di penne
1/4 di cipolla
75 gr di pancetta
1/2 bicchierino di vodka
150 gr di passata di pomodoro
100 gr di panna da cucina
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
sale.

Preparazione:

Mettete subito sul fuoco una pentola con dell'acqua e sale per cuocere la pasta, il tempo di preparazione del sugo sarà piuttosto breve.

In una padella fate scaldare 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva insieme alla cipolla affettata finemente. Non appena l'olio inizia a sfrigolare, unite anche la pancetta tagliata a dadini e lasciate rosolare la cipolla e la pancetta.



Quando la cipolla risulterà leggermente dorata, sfumate il tutto con la vodka e lasciate evaporare, a fuoco alto, la frazione alcolica della vodka stessa.



A questo punto unite la passata di pomodoro e lasciate insaporire il sugo a fuoco basso fino a quando il sugo si sarà ben asciugato ed i sapori si saranno ben amalgamati.



Nel frattempo tuffate la pasta nell'acqua bollente salata messa precedentemente sul fuoco. Spegnete il fuoco sotto la padella con il sugo, incorporate la panna e mescolate per amalgamare bene gli ingredienti.



Scolate la pasta e trasferitela nella padella con il sugo per mantecarla in modo omogeneo.



Servite le penne condite immediatamente, ancora ben calde.