

## Penne alla vodka



**Tempo di preparazione:** 35 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti (4 persone)

#### • Ingredienti

- Pomodoro a cubetti 3x400g 400 gr
- Cipolla 1
- Olio extra vergine di oliva 3 cucchiari
- Pancetta affumicata 200 gr
- Panna 200 ml
- Penne 350 gr
- Pepe nero q.b.
- Sale q.b.
- Vodka 100 ml

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

Le penne alla vodka sono un **piatto iconico degli anni '80**, un classico perfetto per qualsiasi occasione, ideale da portare in tavola per le festività natalizie. Questo primo è davvero delizioso, cremoso e profumato, pronto in pochissimi minuti, mettere tutti d'accordo con la sua bontà!

1. Versate l'olio in padella e lasciate imbiondire la cipolla tritata finemente.
2. Unite la pancetta e fatela rosolare per un paio di minuti, dopodiché sfumate con la vodka e, non appena sarà evaporata, unite i **pomodori a cubetti Pomi**.
3. Salate leggermente, aggiungete un pochino di pepe e fate cuocere il sugo per 20 minuti a fuoco dolce.
4. A questo punto versate la panna, portate ad ebollizione, proseguite la cottura per un paio di minuti e spegnete la fiamma.
5. Cuocete la pasta in acqua bollente salata e scolatela al dente, trasferitela nella padella con il condimento, fatela insaporire per qualche secondo a fuoco medio ed impiattatela.

- *Elena Laudicina*