Pomì
O Così. O Pomì.

Penne alla vodka



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Pancetta affumicata: 200 gr
- Panna: 200 ml
- Penne: 350 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Vodka: 100 ml

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 Pomì***.
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.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

