Penne alla vodka, 2ª ricetta più “cliccata” negli Usa

dsc-0228-9478e6ef

Sembrava un piatto al tramonto, nascosto in chissà quale vecchio ricettario di cucina che un po’ tutti abbiamo in casa. A fargli compagnia altri “must have” degli anni ’80, uno dei periodi più eccentrici e rivoluzionari, quanto a tendenze, della nostra storia recente: dai giubbotti da paninaro ai cerchietti colorati, dai legging agli occhiali stile top gun. E invece le “penne alla vodka”, simbolo della cucina frizzante e modaiaola di allora, stanno vivendo oggi una seconda età dell’oro. E a renderlo noto è una fonte più che accreditata in fatto di pasta: Barilla.

Nell’ultimo Foods Trend Report di Google - si legge sul sito dell’azienda - la “pasta alla vodka”, dopo quella alla bolognese, è la ricetta più ricercata online negli USA, e batte classici come pasta alla carbonara, pasta al pomodoro, amatriciana e primavera (pasta fredda condita). E’ la rivincita di questa ricetta, versatile e internazionale, che unisce il piatto simbolo dell’italianità in cucina, la pasta, a uno dei simboli gastronomici della Russia, la Vodka.

La ricetta: “Penne alla vodka e salmone”
Versione realizzata dagli chef di Academia Barilla
Ingredienti per 4 persone

- Penne Barilla: 320 gr
- Salmone affumicato: 150 gr
- panna: 200 ml
- Burro: 50 gr
- Erba cipollina: q.b
- Vodka: q.b.
- Sale e pepe bianco: q.b

Procedimento:

- Tagliare il salmone a dadini.
- In 30 gr di burro, rosolare per un paio di minuti i pezzetti di salmone.
- Sfumare con la vodka e lasciare evaporare. Aggiungere la panna, aggiustare di sale e pepe.
- Cuocere le penne in abbondante acqua salata. Scolarle ed unirle alla salsa.
- Amalgamare tutto, in modo omogeneo, con qualche fiocchetto di burro e servire spolverando con l’erba cipollina precedentemente tritata.