Alessandro Borghese Kitchen Sound: dagli anni '80, pennette alla vodka

borghese-2-8a304489

PENNETTE ALLA VODKA
(Costo €€ - Tempo 25 min - Difficoltà #)

Ingredienti:
400g di pennette
1 cipolla
1 peperoncino fresco
1/2 bicchiere di vodka
300g di salsa di pomodoro
4 fette di speck
80ml di panna fresca
Olio EVO q.b.
Sale e pepe q.b.
Basilico q.b.

Preparazione:
Porta a bollore l’acqua per la pasta e aggiusta di sale. Cala le pennette.
Disponi lo speck tra due fogli di carta forno e fallo incroccantire in forno per 10 minuti a 200°C.
Per la salsa, scalda una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e fai soffriggere la cipolla tritata. Aggiungi qualche lamella di peperoncino e in seguito sfuma con la vodka.
Evaporato l’alcool incorpora la salsa di pomodoro. Cuoci a fuoco lento.
Scola la pasta, mantecala con la salsa e preparati ad assaggiarla!
Servi le pennette alla vodka, decorando con veli di speck croccante, gocce di panna fresca e una grattata di pepe.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno