

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 bollire 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