

Grappa, il “tocco” in più per cucinare pasta e pollo

grappa-2-25955923

Versatile e dalla spiccata personalità, la grappa si presta benissimo alla realizzazione di numerose preparazioni culinarie (antipasti, primi, secondi e dolci) che si arricchiscono di un gusto peculiare. Ecco per esempio, tra i primi, il risotto con scampi, fragole e grappa, gli gnocchi di patate e mele alla grappa oppure le pennette grappa e salsiccia; mentre tra i secondi ricordiamo i petti di pollo alla grappa e i cosciotti di coniglio alle olive, sfumati alla grappa. Tra i dolci, infine, si spazia dalle zeppole alla torta di mele per arrivare alla crema pasticcera.

Penne con salsiccia e grappa

penne Ingredienti per 4 persone:

- 320 gr. di penne
- 400 gr. pomodori pelati e passati
- 2 salsicce
- 1 bicchiere di grappa
- 1 confezione di panna per cucina
- basilico
- parmigiano

Preparazione

Sbriciolare, le salsicce, fatele rosolare a fuoco medio con poco olio e poi sfumatele con mezzo bicchiere di grappa. Aggiungere i pomodori e la grappa rimanente. Quando il sugo si sarà addensato, regolare il sale, unire la panna e far cuocere ancora per 10 minuti. Unire qualche fogliolina di basilico. Nel frattempo cuocere al dente la pasta e saltarla nella padella col sugo. Spolverare con parmigiano grattugiato e servire.

Petti di pollo alla grappa

pollo Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di petto di pollo
- 60 gr di burro
- 1 bicchiere di panna da cucina
- 1 bicchierino di grappa
- salvia
- sale
- pepe
- farina

Preparazione

In una padella antiaderente far sciogliere il burro con la salvia. Aggiungervi i petti di pollo infarinati. A cottura quasi ultimata, sfumare con la grappa a fuoco vivo, salare e pepare. Mantecare con la panna, abbassare la fiamma e lasciar cuocere finché la salsina non si sia addensata (2 minuti circa). Al momento di servire, versare sulla carne il fondo di cottura.

[Grappa, l'ingrediente giusto per una serata di spirito](#)