

PRIMI PIATTI

Penne alla vodka

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [2 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PENNE 150 gr
CIPOLLE ¼
PANCETTA (TESA) 75 gr
VODKA ½ bicchierini
PASSATA DI POMODORO 150 gr
PANNA DA CUCINA 100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola
SALE

Le penne alla Vodka sono un classico degli anni Ottanta, ma ancora oggi non perdono il loro fascino e la loro bontà. La pasta alla Vodka deve il suo successo alla facile preparazione ed è per questo che è diventato uno dei must dei single che vogliono far colpo alla prima cena romantica, anche perché sono semplici e veloci da fare e soprattutto con ingredienti che si trovano facilmente in casa. Benché la ricetta originale delle pennette alla Vodka preveda la presenza di un super alcolico, è un piatto molto gradito anche ai bambini che ne vanno letteralmente matti.

PREPARAZIONE

1 Per fare le penne alla Vodka mettete subito sul fuoco una pentola con dell'acqua e sale per cuocere la pasta, il tempo di preparazione del sugo sarà piuttosto breve.

In una padella fate scaldare 2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva insieme alla cipolla affettata finemente.

Non appena l'olio inizia a sfrigolare, unite anche la pancetta tagliata a dadini e lasciate rosolare la cipolla e la pancetta.



2 Quando la cipolla risulterà leggermente dorata, sfumate il tutto con la vodka e lasciate evaporare, a fuoco alto, la frazione alcolica della vodka stessa.



- 3 A questo punto unite la passata di pomodoro e lasciate insaporire il sugo a fuoco basso fino a quando il sugo si sarà ben asciugato ed i sapori si saranno ben amalgamati.



- 4 Nel frattempo tuffate la pasta nell'acqua bollente salata messa precedentemente sul fuoco.

Spegnete il fuoco sotto la padella con il sugo, incorporate la panna e mescolate per amalgamare bene gli ingredienti.



5 Scolate la pasta e trasferitela nella padella con il sugo per mantecarla in modo omogeneo.



6 Servite le penne alla vodka condite immediatamente, ancora ben calde.

CONSIGLI E CURIOSITÀ

Come mai è considerato un must degli anni '80?

In quegli anni andavano molto di moda piatti succulenti e cremosi, infatti spesso e volentieri veniva usata la panna per condire i primi piatti.

Posso evitare il pomodoro?

Sì, avrai una consistenza meno cremosa, ma sarà buona lo stesso.

Ma la Vodka non fa male ai bambini?

I bambini di certo non possono berla, ma se cotta, la sua frazione alcolica evapora e quindi è assolutamente innoqua!

Quali altri piatti sono un must degli anni '80?

Se vuoi realizzare una cena vintage ti consigliamo senz'altro il [vitello tonnato](#) e l'intramontabile [insalata russa](#).