

Farfalle alla vodka

Per 2 persone



INGREDIENTI

- ✓ Gr. 140 farfalle
- ✓ Gr. 80 pancetta cruda
- ✓ Gr. 150 pomodori pelati
- ✓ Cl. 10 panna
- ✓ Cl. 4 vodka
- ✓ Q.b. parmigiano
- ✓ Q.b. sale e pepe
- ✓ Q.b. olio e.v.o. o burro

PROCEDIMENTO

Mettere nella padella l'olio e.v.o. o il burro, aggiungere la pancetta tagliata a Julienne, lasciar rosolare e infine fiammeggiare con la vodka. Unire poi i pomodori pelati, salare, pepare e far cuocere la salsa per circa cinque minuti. Aggiungere le farfalle, farle insaporire per qualche minuto rimestandoli nella salsa e infine aggiungere la panna. Porzionare in un piatto piano caldo, spolverare del parmigiano e decorare con fantasia.

