

Linguine alla vodka e pancetta, ricetta primo piatto

<http://blog.giallozafferano.it/cucinadellemeraviglie/linguine-alla-vodka-e-pancetta/>

Ingredienti per 3 persone:

250 g linguine
150 g pancetta a dadini
4 bicchierini di vodka
200 g conserva di pomodoro
100 g panna fresca liquida

Procedimento:

Cuocere la pasta e, mentre l'acqua sta scaldando, preparare il sugo.

In una grande padella antiaderente, fare sciogliere la pancetta. Aggiungere due bicchierini di vodka e, una volta sfumata, versare in padella la conserva di pomodoro. Cuocere per qualche minuto, poi versare gli altri due bicchierini di vodka. In ultimo, versare la panna fresca liquida e amalgamare bene il sugo.

Scolare la pasta al dente e unirla al sugo nella padella antiaderente. Mescolare insieme la pasta e il sugo, poi servire.



Buon appetito!