



Penne alla vodka - [Visualizza sul sito](#)
di Tazzulella

primi piatti - prosciutto crudo - vodka - pasta secca

Far appassire in un po' d'acqua, una cipolla piccola tagliata a fettine. Quando la cipolla è appassita, aggiungere l'olio e far rosolare appena. Unire 100 gr di prosciutto crudo (tagliato a fettine e sminuzzato - non deve essere a cubetti), la vodka 1/2 decilitro e fiammeggiare.

Aggiungere una scatola di pelati (magari questi ultimi schiacciarli precedentemente con una forchetta), una foglia di alloro e far cuocere per 20 minuti. Togliere dal fuoco e aggiungere una busta di panna. Condire le penne e insaporire con del parmigiano.

Io le trovo delicatissime!!!.

eCucinando.it