



Elvea, L'Italie chez vous

Penne à la pancetta et à la vodka



Ingrédients pour 4 Personnes

1 boîte de	ELVEA Passata Nature
3 gousses d'	ail
2	oignons
1	piment chili
1 cuillère à soupe de	huile d'olive
200 g de	pancetta
2 branches de	romarin
	poivre
	sel
2 dl	wodka
4 cuillères à soupe de	mascarpone
600 g de	penne
feuilles de	basilic frais

Préparation

Émincez l'ail, le piment et les échalotes.

Faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive et ajoutez-y la pancetta.

Poursuivez un peu la cuisson et mouillez avec la passata.

Effeuillez le romarin, hachez-le finement et ajoutez-le.

Assaisonnez de sel et poivre.

Faites cuire la sauce 15 minutes à feu doux.

Ajoutez-y alors la vodka et le mascarpone et vérifiez l'assaisonnement.

Pendant ce temps, faites cuire les penne al dente dans de l'eau salée.

Égouttez-les et mélangez-les à la sauce.

Terminez avec le basilic.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme





Elvea, L'Italie chez vous

