



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

