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
cuillères 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