



Elvea, een feest uit Italië

Penne met pancetta en wodka



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|-------------|----------------------|
| 1 blik | ELVEA Passata Natuur |
| 3 teentjes | knoflook |
| 2 | ajunen |
| 1 | chilipeper |
| eetlepels | olijfolie |
| 200 g | pancetta |
| 2 takjes | rozemarijn |
| | peper |
| | zout |
| 2 dl | wodka |
| 4 eetlepels | mascarpone |
| 600 g | penne |
| blaadjes | verse basilicum |

Bereiding

Snipper de knoflook, de chilipeper en de sjalotjes.

Zet aan in een beetje olijfolie en voeg de pancetta toe.

Bak even op en giet er de passata bij.

Rits de rozemarijn, hak fijn en voeg toe.

Kruid met peper en zout.

Gaar de saus 15 minuten op een zacht vuur.

Voeg dan de wodka en de mascarpone toe en proef of het genoeg gekruid is.

Kook ondertussen de penne al dente in gezouten water.

Giet af en roer de penne door de saus.

Werk af met basilicum.

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

