

PRIMI PIATTI

Pennette rosate alla mortadella

Tradizione: Umbria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Mortadella	1 fetta alta 1 cm
Pasta tipo mezze penne	400 g
Cipolla	1/2
Panna da cucina	1 confezione
Vodka	1 cucchiaio
Olio d'oliva	2 cucchiari
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Salsa di pomodoro	2 cucchiari
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Preparare un soffritto con l'olio e la cipolla e quando questa risulterà dorata, unire i cubetti di mortadella ricavati da un'unica fetta.
- 2 Insaporirli leggermente ed unire la vodka alzando il fuoco leggermente per farla evaporare. Versare la panna amalgamando il tutto e quindi la salsa di pomodoro, aggiustando di sapore con sale e pepe.
- 3 Portare a cottura in una decina di minuti e tenere in caldo fino a che le pennette non risulteranno cotte al dente.
- 4 Scolare la pasta e condirla con la salsa alla mortadella, avendo cura di aggiungere il prezzemolo tritato prima di servire in tavola.