




LE RICETTE DI CHEF

ALESSANDRO BORGHESE



PENNETTE ALLA VODKA CON SPECK SENFTER

Dalla cucina di Alessandro Borghese Kitchen Sound, una ricetta con Speck Senfter che è musica per il palato!


 **Occasione** Pranzo/Cena

 **Difficoltà** Bassa

 **Tempo di preparazione** 8'

 **Tempo di cottura** 15'

 **Tempo totale** 23'

 **Dosi per** 1 persona

INGREDIENTI

400 g Pennette

1 Cipolla

1 Peperoncino fresco

1/2 Bicchiere di vodka

300 g Salsa di pomodoro

4 Fette di Speck Senfter

80 ml Panna fresca

Olio EVO q.b.

Sale e pepe q.b.

Basilico q.b.

PREPARAZIONE

STEP 1 Porta a bollire l'acqua per la pasta e aggiusta di sale. Cala le penne.

STEP 2 Disponi lo Speck Senfter tra due fogli di carta forno e fallo incroccantire in forno per 10 minuti a 200°C.

STEP 3 Per la salsa, scalda una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e fai soffriggere la cipolla tritata. Aggiungi qualche lamella di peperoncino e in seguito sfuma con la vodka.

STEP 4 Evaporato l'alcool, incorpora la salsa di pomodoro. Cuoci a fuoco lento.

STEP 5 Scola la pasta, mantecala con la salsa e preparati ad assaggiarla!

STEP 6 Servi le penne alla vodka, decorando con veli di Speck croccante, gocce di panna fresca e una grattata di pepe.

Per questa ricetta è stato utilizzato

**Speck Senfter
Alto Adige IGP**

Appena affettato e pronto da servire.

