

Pennette con salmone e vodka

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali



Preparazione:
10 min



Cottura:
10 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Medio



Difficoltà:
Bassa

Le **pennette alla vodka** erano molto di moda negli anni '70: questo piatto, simbolo di quegli anni, la sua semplicità di preparazione, il gusto un po' esotico per l'epoca, lo fecero diventare un must in ogni festa privata, dove veniva preparato dai **giovani single** alle prese con le prime esperienze culinarie.

Poi con il passare del tempo, complice anche un progressivo minor utilizzo dell'**panna** in cucina, le pennette alla vodka persero il loro fascino e di conseguenza **passarono di moda**, rimanendo nei ricordi d'infanzia di chi ora ha qualche capello grigio. Noi abbiamo voluto riprendere questa ricetta, apportando qualche **piccola modifica**, aggiungendo **salmone e erba cipollina**: il risultato è un piatto ricco e sostanzioso, dal sapore delicato.



Ingredienti

>> **Burro**

30 gr



>> **Pomodori**

concentrato 1 cucchiaio



>> **Erba cipollina**

tritata 2 cucchiari



>> **Salmone**

affumicato 100 gr



>> **Panna**

da cucina o fresca 200 ml



>> **Scalogno**

1



>> **Pasta**

pennette 400 gr



>> **Vodka**

secca 1/2 bicchiere



>> **Pomodori**

ciliegiolo 100 gr



Preparazione

Tritate finemente lo **scalogno** e fatelo appassire nel **burro**; riducete le fettine di **salmone affumicato** in sottili listarelle e aggiungetele allo scalogno, poi bagnate il tutto con il mezzo bicchiere di **vodka secca** e fate evaporare.

Tagliate i **pomodorini** in quattro parti e fateli saltare qualche istante insieme al salmone, aggiungete il cucchiaio di **concentrato di pomodoro** e per ultima la **panna**: spegnete il fuoco pochi istanti dopo e spolverate il tutto con un trito di **erba cipollina**.

Lessate le pennette, scolatele al dente e fatele saltare nel sughetto appena preparato, e servitele ben calde.



Consiglio

Se volete, **potete arricchire** il sugo delle pennette aggiungendo un paio di cucchiaini di **uova di lompo** rosse o nere, a piacere.