

Pasta alla vecchia bettola

Pâte de l'ancienne taverne

Ingrédients: pour 2 personnes

- 250 gr Penne Rigate (Pennoni Giganti pour moi)
- 400 gr de tomates cerises coupées en quartiers
- 1 verre à liqueur de vodka
- 30 gr crème liquide
- 30 gr de parmesan
- poivre noir au goût
- sel
- 2 caïeux d'ail émincés
- 50 gr d'oignon émincé
- 1 c à c d'origan
- une pointe de piment
- persil ou ciboulette 1 c à s

Pour préparer les pâtes, coupez d'abord les tomates en quartiers, haché l'ail et émincez l'oignon.

Prenez une casserole et ajoutez l'huile, l'ail, l'oignon, l'origan et le piment. Remuez et faites mijoter quelques minutes à feu moyen.

Ajoutez maintenant la vodka et laissez-la s'évaporer un peu, puis ajoutez les tomates, le sel et le poivre. Remuer et laisser mijoter 15 minutes à feu doux. (rajoutez un peu d'eau si nécessaire)

Dans une casserole portez l'eau salée à ébullition et faites cuire vos pâtes al dente.

Une fois le temps de cuisson des tomates écoulé, retirez la casserole du feu et transférez la sauce dans un grand verre étroit, puis faites-la réduire en crème à l'aide d'un mixer

Remettez la casserole sur la cuisinière, versez la sauce obtenue et ajoutez la crème.

Remuer et laisser mijoter quelques minutes à feu doux.

Égouttez les pâtes al dente et transférez-les directement dans la casserole avec la sauce, mélangez, ajoutez le parmesan râpé et remuez délicatement. Enfin, parsemez de persil ou ciboulette, mélangez et servez-vous !!