Penne alla vodka

Credo che tutti i miei amici abbiano provato almeno una volta questa pasta. A me piace tanto, e il dolce della panna in contrasto con il piccante del tabasco e della vodka si sposano alla meraviglia.
Un consiglio: state attenti quando fate il flambée, e assicuratevi di spegnere la cappa aspirante, o la fiamma rischia di venire risucchiata in alto con molta facilità… (parlo per esperienza!!!)

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr passata di pomodoro (mezza bottiglia abbondante)
- 250 gr di panna liquida
- una noce di burro
- 1 bicchierino di vodka
- salsa tabasco
- 150 gr di speck a striscioline
- 1/5 Kg di penne LISCE
- parmigiano o pecorino

Tagliare lo speck a striscioline lunghe circa 2 cm, ma molto sottili. Soffriggere in una noce di burro finche' non sara' ben dorato.
Versare la vodka, infiammare subito, e attendere che l'alcool sia evaporato e si sia spenta la fiamma. Aggiungere il pomodoro, 1 mestolino d'acqua di cottura della pasta e qualche goccia di tabasco. Far tirare il tutto a fiamma vivace, mescolare ed aggiungere la metà della panna e un po' di parmigiano. Versare le penne al dente nella padella con il sugo, far mantecare per circa 1 minutoe completare versando il rimanente della panna. Cospargere con abbondante parmigiano e

servire fumanti.