

Pennette con salmone e vodka



Ingredienti

4 persone

- PENNETTE RIGATE 400 G
- SALMONE AFFUMICATO 200 G
- SCALOGNO 35 G
- VODKA SECCA 40 G
- POMODORI CILIEGINO 150 G
- PANNA DA CUCINA O FRESCA 200 G
- ERBA CIPOLLINA TRITATA 2 G
- OLIO D' OLIVA EXTRAVERGINE 40 G
- SALE Q.B.
- PEPE A PIACERE

Preparazione

Per preparare le pennette con salmone e vodka la prima cosa da fare è lavare i pomodorini e poi di tagliarli (1), poi lavate e tagliate l'erba cipollina, e dopo aver mondato lo scalogno tritatelo al coltello (3) e versatelo in una casseruola e lasciate insaporire nell'olio extravergine d'oliva per qualche istante (4). Nel frattempo tagliate il salmone a striscioline (5) e saltate nel tegame insieme all'olio e allo scalogno (6).

Sfumate con la vodka (7) facendo moltissima attenzione alla possibile fiammata di ritorno (nel caso in cui dovesse alzarsi la fiamma, state tranquilli poiché si estinguerà non appena l'alcol sarà evaporato completamente), aggiungete i pomodorini tagliati (8) e aggiustate di sale (9)

anche di pepe, se vi piace, (10) e infine aggiungete anche la panna (11) e l'erba cipollina tagliata (12).

Mentre il condimento continua la sua cottura (13), passate alla pasta, quindi non appena l'acqua sarà in ebollizione calate le pennette (14) e lasciatele cuocere al dente (15).

Quindi scolatele, anche grossolanamente se il sugo si fosse ristretto troppo, (16), e versate le pennette nel sugo (17) lasciando cuocere per qualche istante in modo da lasciarle insaporire (18). A questo punto le pennette con salmone e vodka sono pronte, non vi resta che servirle subito ancora caldissime.

Si tratta di una preparazione espressa quindi sarebbe opportuno consumare immediatamente le pennette con salmone e vodka.

A questa ricetta si possono aggiungere o omettere gli ingredienti in base ai propri gusti. Una variante altrettanto gustosa può essere data dalla presenza dei gamberoni invece che del salmone. Per non parlare della versione con pancetta!

A quanto pare non esiste una vera e propria storia di questo piatto poiché dall'Italia agli Stati Uniti sembra che ci sia sempre stato qualcuno che nel medesimo periodo abbia tentato a inventarsi questa ricetta. Quello che è sicuro è che le pennette con salmone e vodka restano ancora oggi uno dei piatti più famosi della storia.

Consiglietto di Sonietta la birichina :P

A questa ricetta si possono aggiungere o omettere gli ingredienti in base ai propri gusti. Una variante altrettanto gustosa può essere data dalla presenza dei gamberoni invece che del salmone. Per non parlare della versione con pancetta!