fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Penne alla vodka bez cukru - przepis

Ta wersja przyda się wtedy, gdy gotujesz większą porcję do podania od razu. Zanim zaczniesz, sprawdź pojemność garnka: na końcu musi pomieścić makaron i sos. Nie odkładaj mieszania na talerze, bo sos powinien pokryć penne równomiernie.

Porcje: 10 porcji

Składniki

- 1 duża cebula
- 2 łyżki oliwy aromatyzowanej czosnkiem
- 800 g krojonych pomidorów z puszki bez dodatku cukru
- 2 łyżki śmietanki double cream
- 1 kg penne rigate
- 125 ml czystej wódki
- 4 łyżki niesolonego masła
- sól do smaku i gotowania makaronu
- parmezan do podania
- woda do gotowania makaronu

Przygotowanie krok po kroku

1. Zacznij grzać wodę przed przygotowaniem sosu. Wybierz garnek, który później pomieści również sos.
2. Posiekaj drobno cebulę. Na oliwie czosnkowej z solą podgrzewaj łagodnie około 15 minut, czasem mieszając, aż bardzo zmięknie i zacznie się złocić. Nie przypal.
3. Dodaj pomidory i gotuj łagodnie 15-20 minut.
4. Wmieszaj śmietankę, zdejmij sos z ognia. Posól wrzątek, wsyp penne. Zacznij sprawdzać twardość 3-4 minuty przed czasem z opakowania; ugotuj al dente.
5. Odcedź, przełóż do garnka. Dodaj wódkę, masło i trochę soli. Wymieszaj z topniejącym masłem, połącz z sosem.
6. Dokładnie wymieszaj. Podaj w ogrzanej dużej misce, z kawałkiem parmezanu i tarką na stole.

Uwagi

Uwaga: Gotową potrawę podawaj od razu; autorka nie zaleca przygotowywania jej na zapas ani przechowywania.

Źródło przepisu: https://www.nigella.com/recipes/penne-alla-vodka