

MACCHERONI ALLA VODKA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroni,
- 20 g di salsiccia,
- 1 cipolla grande,
- burro,
- 50 cl di panna per cucinare,
- 4 bichierini di vodka,
- pepe,
- sale.

Fate soffriggere una cipolla con burro, pepe, sale e pezzettini di salsiccia (senza buccia); versatevi un bicchierino di vodka e lasciatelo evaporare, poi versatene un altro e un altro ancora.

Infine aggiungete la panna e lasciatela cuocere per circa cinque minuti.

Quindi fate bollire i maccheroni in acqua salata, scolateli, versateli nel sugo precedentemente preparato e, al momento di servire, versatevi sopra un altro po' di panna e vodka.