

Receita de Pasta alla Vodka

*Um molho diferente e que leva **vodka**, como sugestão para a próxima vez que você for preparar uma bela pasta!*



Uma receita de molho para massa que fez muito sucesso nos anos 80 e que merece estar no seu cardápio, a **Pasta alla Vodka** normalmente é feita com *penne*. Mas eu raramente uso esse tipo de massa, então usei esta *cellentani* que também gosto de usar

para [Mac 'n' Cheese](#).

Este molho de macarrão é uma opção que leva poucos ingredientes e onde a **vodka** faz toda a diferença – mas não se preocupe que o álcool da bebida não fica tão evidente assim. Basta não exagerar na dose e cuidar para que o álcool evapore por completo. Ingredientes para servir duas pessoas.

Buon Appetito!

Receita de Pasta alla Vodka

Ingredientes

- 250 g de macarrão seco (pode ser este que usei, fusilli ou penne, que é o tradicional para este prato);
- 200 g de tomates pelados;
- 1/2 cebola;
- 100 ml de creme de leite;
- 1/3 de xícara de vodka;
- 1 dente de alho;
- 1 colher de manteiga;
- Pimenta calabresa em flocos ou molho de pimenta;
- Sal;
- Queijo parmesão ralado para finalizar.



Modo de preparo

Enquanto a massa cozinha, comece preparando o molho como se fosse um molho de tomate normal. Primeiro refogue a cebola picada em cubos na manteiga e quando estiver cozida, adicione o alho macerado e sem o miolo. Refogue por mais dois minutos e adicione os tomates pelados e levemente cortados. Eu usei meia lata, mas você pode usar mais se quiser. Refogue por mais dois minutos e adicione a **vodka** e a pimenta (esta, em quantidade ao seu gosto).

Deixe o molho cozinhar em fogo baixo por alguns minutos, até que o álcool da **vodka** evapore por completo, deixando apenas um leve sabor da bebida. Finalize então adicionando o creme de leite e sal em quantidade ao seu gosto.

Quando a massa estiver cozida, escorra e coloque na panela onde o molho foi preparado e misture bem, aquecendo mais se for necessário. Finalize já no prato com um pouco de queijo

parmesão ralado.





