

Penne alla vodka

6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

500 g pastapenne
2 ds. hakkede, flåede tomater a 400 g
nettovejgt (240 g drænet vægt)
70 g koncentreret tomatpure
1 stort løg
7-8 fed hvidløg
2 1/2 dl piskefløde
1 dl vodka
2 tsk. tørret basilikum
½ tsk. peber
1-2 tsk. salt
Olie

Topping: Revet parmesan

Beskrivelse

Kog pastaen efter anvisningen på pakken.

Hak løg og pres hvidløg. Kom lidt olie på en pande og steg løg og hvidløg i 3-5 minutter.

Kom de flåede tomater og tomatpure i. Tilsæt vodkaen og lad saucen simre i 30 minutter.

Kom basilikum, salt og peber i. Hæld fløden i og smag til med salt og peber.

Sluk for varmen og bland pastaen i. Server med parmesan på toppen.