9 Απριλίου 2018

Πένες με κρεμώδη σάλτσα βότκας

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

1 κ.σ. ελαιόλαδο

1 κ.σ.βούτυρο αγελάδος

2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες

2 κρεμμύδια, λιωμένα

1 φλ βότκα1 φλ ζωμός κοτόπουλου

900 γρ ντομάτα κονκασέ

χοντρό αλάτι πιπέρι

450 γρ ζυμαρικά πένες

1/2 φλ κρέμα γάλακτος

20 φύλλα βασιλικού ή σπανάκι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ
Ζεσταίνουμε μια μεγάλη κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά.
Προσθέτουμε το Χωριό ελαιόλαδο Ορεινές Περιοχές, το Χωριό βούτυρο αγελάδος, το σκόρδο και τα κρεμμύδια και σοτάρουμε για 3-5 λεπτά να γλυκάνουν.
Προσθέτουμε τη βότκα και αφήνουμε να πάρει μία βράση για 2-3 λεπτά, μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ.
Προσθέτουμε τον ζωμό κοτόπουλου, την ντομάτα και φέρνουμε τη σάλτσα σε βράση.
Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγομαγειρεύουμε.
Αλατοπιπερώνουμε.
Όσο σιγομαγειρεύεται η σάλτσα, βράζουμε τα μακαρόνια σε αλατισμένο νερό, μέχρι να γίνουν αλ ντέντε.
Προσθέτουμε στη σάλτσα μας την κρέμα γάλακτος και μόλις βράσει, την αποσύρουμε από τη φωτιά.
Σουρώνουμε τα μακαρόνια και τα βάζουμε ζεστά στη σάλτσα, μαζί με τα φύλλα βασιλικού ή σπανάκι.
Η συνταγή βρίσκεται και στο site του Δημήτρη Σκαρμούτσου.