

## Tagliatelle al vodka



Ingredientes: 500 grama de tagliatelle

1 colher de sopa de azeite

2 unidade de dente de alho picado

50 grama de presunto

0,5 colher de chá de pimenta

100 mililitro de tomate pelado

0,5 chávena de vodka

1 chávena de natas

1 chávena de parmesão ralado

0,5 chávena de manjericão fresco

Instruções de preparação:

Numa panela, aqueça a água com sal e leve a ferver. Acrescente o tagliatelle e cozinhe por 8 ou 10 minutos até que a massa esteja "al dente". Escorra. Enquanto cozinha a massa, aqueça o azeite numa frigideira grande. Refogue levemente o alho, o presunto e tempere de pimenta. Acrescente os tomates, esprema-os bem contra o fundo da panela para que se desmanchem e cozinhe durante 3 minutos. Adicione o vodka e as natas. Ferva em lume brando por 15 minutos ou até que o molho engrosse. Salpique com o parmesão e com as folhas picadas de manjericão. Junte o molho à massa e sirva imediatamente.

Sugestões Adicionais: