



## Maccheroncini alle pannocchie

### Ingredienti} - 4 Pers.

250 g maccheroncini "La Pasta di Aldo"  
8 Pannocchie  
100 g Olio extravergine  
1 cucchiaio Scalogno tritato  
100 g Pomodoro passato  
200 g Crema di latte  
1 mazzetto Rucola  
30 g Vodka  
Sale qb

### Esecuzione} - Tempo 15 minuti

Mondate, lavate e tagliate la rucola molto sottile. Pulite le pannocchie e tagliatele a pezzetti. In una padella fate soffriggere olio e scalogno, aggiungete le pannocchie, fatele dorare e fiammeggiatele con la vodka. Unite il pomodoro passato, fate cuocere per 5 minuti quindi versate la crema di latte, salate e tenete sul fuoco ancora per pochi minuti. Cuocete i tagliolini in abbondante acqua salata, scolateli al dente e saltateli in padella con la salsa di pannocchie, unite la rucola e servite nei piatti.

