

Pâtes à la vodka et au Mascarpone



1/2 tasse | 60 mL huile d'olive

2 gros oignons sucrés (comme des oignons Vidalia)

3 gousses d'ail émincées

1 boîte | 793 g tomates en dés italiennes

1/3 tasse | 75 mL vodka

1 c. à thé | 5 mL origan séché

pincée flocons de piment de Cayenne

1/2 tasse | 125 mL Mascarpone Tre Stelle^{MD}

1/4 tasse | 60 mL persil italien

1/2 tasse | 125 mL copeaux de Fromage Parmigiano Reggiano Tre Stelle^{MD}

1 lb | 454 g pâtes « penne »

Temps de préparation: 15 minutes
Prête en: 30 minutes ou moins
Donne: Donne 4 portions

1. Dans un grand poêlon, faire revenir les oignons et l'ail dans l'huile d'olive à feu moyen jusqu'à ce que les oignons soient translucides (environ 5 à 7 minutes).
2. Ajouter les tomates, mélanger et faire frémir.
3. Incorporer la vodka, l'origan séché et les flocons de piment de Cayenne.
4. Laisser mijoter doucement pendant la préparation des pâtes.
5. Amener une grande casserole d'eau salée à ébullition.
6. Ajouter les pâtes et cuire jusqu'à ce qu'elles soient al dente.
7. Égoutter les pâtes et les remettre dans la casserole.
8. Incorporer délicatement le Mascarpone à la sauce et verser dans la casserole sur les pâtes égouttées.
9. Mélanger et verser dans un plat de service ou des assiettes. Garnir ensuite de persil et de copeaux de Parmigiano Reggiano.