

# Rigatoni à la vodka

Pour 4 personnes | Temps d'activité : 10 minutes | Temps total : 35 minutes  
La provenance de ce plat de pâtes réconfortant enrichi de vodka fait l'objet d'un débat, mais cela ne l'a pas empêché de devenir un aliment de base populaire des restaurants italo-américains. On pense que la vodka attendrit les tomates. Ne vous inquiétez pas, vous ne pouvez pas goûter l'alcool - tout ce que vous détecterez, c'est une délicieuse sauce crémeuse avec un peu de chaleur. Si vous aimez les plats épicés, essayez d'utiliser de la vodka au poivre pour plus de piquant.

2 cuillères à soupe de beurre non salé  
3 gousses d'ail moyennes, tranchées  
2 cuillères à soupe de pâte de tomates  
1 boîte (14,5 oz) de tomates écrasées en conserve  
¼ tasse de vodka  
12 onces de pâtes rigatoni sèches (non cuites)  
Pincée de flocons de chili rouge  
Sel et poivre  
½ tasse de crème épaisse  
½ tasse de fromage pecorino romano râpé  
½ tasse de feuilles de basilic frais, déchiquetées en petits morceaux



1 Mettre le beurre dans la casserole, sélectionner SAUTÉ, et ajuster au feu NORMAL/MEDIUM. Lorsque le beurre a fondu, ajouter l'ail et cuire 45 secondes. Ajouter la pâte de tomates et cuire, en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'elle commence à brunir, 1 minute. Ajouter les tomates et la vodka et laisser mijoter pendant 1 minute pour faire bouillir l'alcool. Appuyez sur CANCEL.  
2 Ajouter les rigatoni, les flocons de chili rouge, 2½ tasses d'eau froide, 1 cuillère à café de sel, et plusieurs grains de poivre noir. Verrouiller le couvercle, sélectionner la fonction PRESSURE COOK/MANUAL et régler à **BASSE pression** pendant 6 minutes.  
3 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, relâchez rapidement la pression. Retirer le couvercle. Ajouter la crème et remuer pour mélanger. Laisser reposer les pâtes dans la casserole, à découvert, pendant 5 minutes, en remuant de temps en temps, pour permettre à la sauce d'épaissir. Incorporer le fromage et le basilic aux pâtes, saler et poivrer.

Traduit de : Manning, Ivy Instant pot italian