



## Μακαρονάδα αλα βότκα (pasta alla vodka)

**Μερίδες:** 3 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 15 λεπτά

### Υλικά:

500 γρ. ριγκατόνι  
1 κρεμμύδι, κομμένο σε κυβάκια  
3 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες  
1 κ.σ. καυτερό μπούκοβο  
1 κ.γλ. γλυκιά πάπρικα  
120 ml βότκα  
800 ml ζωμό λαχανικών  
420 ml. [Ομοσπονδία Ντομάτα στον Τρίφτη](#)  
220 ml. φυτική κρέμα, υψηλή σε λιπαρά  
4 κ.σ. ελαιόλαδο  
αλατι & πιπέρι  
8-10 φύλλα μαϊντανού

### Εκτέλεση:

- 1) Σε μία κατσαρόλα, βάζουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε σε χαμηλή προς μέτρια φωτιά το κρεμμύδι για 5-6 λεπτά
- 2) Ρίχνουμε το σκόρδο, το καυτερό μπούκοβο, την πάπρικα και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά.
- 3) Δυναμώνουμε την φωτιά, σβήνουμε με την βότκα και περιμένουμε 2-3 λεπτά να εξατμιστεί το αλκοόλ.
- 4) Συνεχίζουμε με τον ζωμό λαχανικών, την [Ομοσπονδία Ντομάτα στον Τρίφτη](#) και μόλις πάρει βράση αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε τα ριγκατόνι και βράζουμε για 2 λεπτά λιγότερα απ' ότι αναγράφει η συσκευασία.
- 5) Προσθέτουμε την κρέμα και αφήνουμε μέχρι να πάρει μια βράση.
- 6) Αποσύρουμε απο τη φωτιά, τελειώνουμε με το τριμμένο τυρί, τα φύλλα μαϊντανού και σερβίρουμε αμέσως.