PENNE AL BRANDY di Nonna Anna

Ingredienti per 4 persone:
320 g penne rigate
250 ml panna liquida
350 ml passata pomodoro
100 g pancetta arrotolata a fettine
½ cipolla dorata
½ bicchiere di brandy
origano
peperoncino q.b.
sale e olio q.b.

Procedimento:
Tagliare la cipolla a fettine sottili e mettere ad appassire con poco olio in una pentola con bordi alti.
Ridurre la pancetta a striscioline e versarla nella pentola assieme alla cipolla.
Aggiungere il brandy ed incendiarlo. Non appena si esaurisce la fiamma aggiungere panna, pomodoro origano e peperoncino. Lasciare sobbollire 15 minuti circa, assaggiare ed eventualmente salare.
Cuocere la pasta al dente e versarla nella salsa ed amalgamare.