

Farfalle al Salmone

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 30 Min.
- Difficoltà: Facile
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 631 Kcal

Ingredienti:

- 200 g salmone affumicato
- 400 g penne
- 200 ml panna da cucina
- 20 g olio di oliva extravergine
- 20 g burro
- 2 sp aglio fresco
- 100 ml vino bianco



Preparazione

In una padella abbastanza grande soffriggere gli spicchi di aglio.

Tagliare a cubetti di circa 1-2 cm le fette di salmone affumicato e salmone fresco.

Togliere l'aglio e far soffriggere nell'olio il salmone e portare a cottura.

Aggiungere se volete un pò di pasta di acciughe.

Sfumare con del vino bianco e aggiungere la panna da cucina e un cucchiaino di pomodoro concentrato.

Fa cuocere a fuoco basso fino ad ottenere una salsa abbastanza densa.

Nel frattempo lessare la pasta, scolara 2 minuti prima e saltarla bene in padella con la salsa al salmone. Impiattare e Servire subito calda.