

Farfalle con salmone e panna



Le farfalle al salmone e panna sono un primo di pesce facile e veloce da preparare, gustoso e solitamente apprezzato da tutti.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

Ecco come preparare le farfalle al salmone e panna. Metti a bollire la pentola con l'acqua salata per cuocere la pasta, nel frattempo taglia il salmone affumicato a pezzetti e fai rosolare in una padella lo scalogno tritato finemente con il burro. Aggiungi i pezzetti di salmone e sfuma con la vodka facendo evaporare o fiammare tutta la parte alcolica.

Aggiungi ora la panna da cucina, un cucchiaio di passata di pomodoro, un pizzico di noce moscata, sale e pepe. Mescola bene e spegni il fuoco appena il sugo arriverà ad ebollizione.

Scola la pasta al dente (tieni da parte un bicchiere di acqua di cottura, ti servirà in caso tu voglia riscaldare la pasta) e versala direttamente nella padella con il sugo di salmone e panna amalgamando bene.

Impiatta le farfalle al sugo di salmone e panna decorando con dei pizzichi di erba cipollina.

Ingredienti per 4 persone

- 300 g pasta formato farfalle
- 200 g salmone affumicato
- 30 g burro
- 1/2 bicchiere di vodka liscia
- 1 scalogno
- 1 cucchiaio passata di pomodoro
- 200 ml panna fresca
- erba cipollina
- noce moscata
- sale
- pepe