

Pasta al salmone e panna



ingredienti

180 g di pasta di grano duro
100 g di panna da cucina
50 g di salmone affumicato
due cucchiari di olio extravergine d'oliva
un grosso scalogno
sale, pepe bianco

PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

15 min

TEMPO TOTALE

20 min

2 persone

procedimento

In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata e, quando bolle, lessarvi la pasta.

Nel frattempo, preparare il condimento. Affettare sottilmente lo scalogno e farlo appassire con l'olio a fiamma dolce. Unire il salmone affumicato tagliato a pezzetti, regolare di sale e pepe, quindi lasciare insaporire un paio di minuti e spegnere il fuoco.

Quando la pasta sarà cotta, scolarla e trasferirla nel saltapasta; unire la panna e far saltare qualche minuto a fiamma vivace per distribuire bene il condimento e farlo addensare. Servire subito.