



PASTA AL SALMONE

Difficolt: Facile



Un primo piatto ricco e dal sapore delicato. A casa mia si fa spesso, ci piace moltissimo il salmone, sia quello fresco che quello affumicato, poi velocissimo da fare questo primo, cosa desideriamo di piÃ¹!!!

Ecco le dosi per 4 persone

- burro 20gr.
- panna da cucina 100gr.
- pasta 350gr. in genere le penne, ma andate in base ai vostri gusti
- salmone affumicato 150gr.
- pomodoro concentrato o passata, giusto quel tanto per dargli un colore piÃ¹ acceso, circa 2 cucchiari
- sale quel tanto per salare appena l'acqua

Mettiamo intanto a bollire abbondante acqua in una pila e al momento del bollore saliamo leggermente

Nel frattempo tagliamo finemente il salmone

in una padella uniamo il burro e il salmone e lasciamo cuocere per qualche minuto



aggiungiamo il concentrato di pomodoro o la passata



e poi la panna



amalgamiamo bene tutti gli ingredienti per qualche minuto e il nostro condimento " pronto



scoliamo la pasta al dente e mettiamola ad insaporire nella padella del condimento
serviamo

