



SALSA AL SALMONE

Difficolt: Facile



Salsa dal sapore delicato, ottima per condire la pasta, solitamente si usano le penne, ma anche per delle ottime lasagne bianche, magari in abbinamento con le zucchine ... buonissime!!

- panna 100gr.
- salmone affumicato 150gr.
- burro 20gr.
- pomodoro concentrato o passata, giusto quel tanto per dargli un colore pi¹ vivo

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"

