FARFALLE AL SALMONE

HOME PAGE

CHI SIAMO

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI

SECONDI PIATTI

DOSE PER 4 PERSONE

- 400 gr. di Farfalle
- 1 spicchio di aglio
- 100 gr. di salmone affumicato
- 200 gr. di panna
- 150 gr. di passata di pomodoro
- olio
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

- In una padella abbastanza grande che possa contenere anche la pasta, mettete l'olio, l'aglio, il salmone tagliato a pezzetti e soffriggete il tutto molto velocemente, aggiungere i pomodori, regolate con il sale e il pepe e fate cuocere per circa 10 minuti, quindi aggiungere la panna
- Nel frattempo in abbondante acqua salata cucinate la pasta al dente, scolatela, fatela saltare in padella e servitela ben calda.

DOLCI

CHICCHE

SALSE

CONTATTI

Stampa ricetta