

# Farfalle al salmone

per 2 persone



## INGREDIENTI

- ✓ Q.b. olio e.v.o. o burro
- ✓ Gr. 10 cipolla bianca tritata
- ✓ Gr. 200 farfalle
- ✓ Gr. 60 salmone affumicato tagliato a julienne
- ✓ Cl. 4 vodka
- ✓ Cl. 2 martini dry
- ✓ Cl. 4 panna da cucina
- ✓ Q.b. sale e pepe
- ✓ Q.b. brodo di pesce (fumé di pesce)
- ✓ Q.b. prezzemolo tritato

## PROCEDIMENTO

Mettere in padella l'olio e.v.o. o il burro, aggiungere la cipolla tritata e farla appassire, unire il salmone, far rosolare e infine fiammeggiare con la vodka; aromatizzare con il martini dry, salare e pepare. Aggiungere del brodo di pesce e rifinire la salsa con la panna da cucina. Unire le farfalle ed amalgamare il tutto velocemente. Porzionare in un piatto piano caldo e guarnire con prezzemolo tritato.

