

FUSILLI AL SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo fusilli,
- 60 g di cipolline fresche,
- 1 scatola di salmone al naturale,
- 350 g di pomodori,
- olio d'oliva,
- 1 foglia di alloro,
- 1 cucchiaio di vino bianco,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo tritato.

Tagliate le cipolle ad anelli sottili e fatele soffriggere in un tegame con l'olio.

Aggiungete il salmone ben scolato e fate insaporire con l'alloro bagnate col vino, fate cuocere adagio per 10 minuti, quindi unite i pomodori privati dei semi e della pelle, salate e pepate.

Terminate la cottura a fuoco vivo e unite il prezzemolo.