

LINGUINE AL GRANCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di pasta tipo linguine,
- 1 scatoletta di polpa di granchio,
- 80 g di salmone affumicato,
- 4 pomodori perini,
- 50 g di burro,
- 1 spruzzo di vodka.

In un tegamino lasciate fondere il burro, unite la polpa di granchio, fate insaporire e poi aggiungete i perini spellati e tagliati a dadini.

Cuocete per dieci minuti e aggiungete il salmone tagliato a striscioline, spruzzate la vodka, lasciate evaporare.

Mescolate e togliete subito dal fuoco.

Lessate le linguine e conditele con la salsa.