

PENNE AL SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo penne piccole rigate,
- 80 g di salmone affumicato ,
- 1 vasetto di panna da cucina,
- 1 scalogno,
- 1 bicchierino di whisky,
- poco olio d'oliva,
- 1 macinata di pepe nero,
- sale.

In una teglia piuttosto grande fate appassire in poco olio d'oliva lo scalogno tritato finemente.

Aggiungete il salmone tagliato a strisciole, bagnate col whisky, fate asciugare a fiamma veloce, aggiungete la panna e una macinata di pepe nero.

Cuocete le penne in abbondante acqua salata e conditele nella teglia della salsa.