
PENNE NOCI E SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo penne,
- 10 gherigli di noci,
- 50 g di pistacchi spellati,
- 1 cipollotto,
- 200 g di fettine di salmone affumicato,
- 1 uovo,
- 1 goccio di cognac,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 1 pizzico di sale.

Fate soffriggere in qualche cucchiaio d'olio un trito fine di cipollotto con uno pi" grossolano di noci e pistacchi. Dopo qualche minuto bagnate con un goccio di cognac e lasciate evaporare, poi unite il salmone tagliato a filettini e una macinata di pepe fresco; lasciate insaporire ancora per qualche istante quindi spegnete. In una zuppiera mescolate il tuorlo d'uovo con qualche cucchiaio d'olio e un pizzico di sale; versateci sopra la pasta scolata al dente e condite con il sugo, amalgamando con cura prima di servire. Una variante della ricetta utilizza un quarto di litro di panna fresca al posto dell'uovo.