
PENNETTE RIGATE AL SALMONE, ERBE PROFUMATE E VODKA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo pennette rigate,
- 200 g di salmone affumicato a listarelle,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 3 foglie di basilico,
- 10 cl di panna,
- 1 limone,
- 1 bicchierino di vodka,
- sale,
- pepe,
- 1/2 scalogno tritato,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine.

Rosolate lo scalogno tritato nell'olio, unite il salmone tagliato a listarelle e bagnate con la vodka.

Lasciate evaporare, aggiungete la panna, le erbe aromatiche, il succo di limone, aggiustate di sale e pepe e togliete dal fuoco.

Cuocete le pennette rigate in abbondante acqua salata, scolate e condite con il sugo.