

TAGLIATELLE AL SALMONE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo tagliatelle,
- 80 g di salmone affumicato,
- 1 scalogno,
- margarina,
- prezzemolo,
- 1 bicchierino di vodka,
- sale,
- pepe,
- 200 g di panna da cucina.

Fare rosolare fino ad imbiondire lo scalogno tritato, unire il salmone tagliato a striscioline aggiungere subito la vodka, e sempre a fuoco basso, dopo pochi minuti mettere la panna, un pizzico di sale ed una spolverata di pepe. Una volta condita la pasta spolverare con prezzemolo tritato.