

TAGLIATELLE AL SALMONE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di pasta tipo tagliatelle fresche,
- 100 g di salmone affumicato,
- 1/2 bicchiere di panna,
- 50 g di burro,
- 1/2 bicchierino di whisky,
- 1/2 limone (succo),
- 1 pizzico di sale,
- 1 pizzico di pepe.

Fate la pasta e ricavate le tagliatelle.

In un tegame fate sciogliere il burro, unitevi il salmone tagliato a pezzetti.

Mescolate e spruzzate con il succo di mezzo limone.

Dopo pochi minuti aggiungete la panna, mezzo bicchierino di whisky, un pizzico di sale, uno di pepe e cuocete per 5 minuti.

Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele al dente, versatele nel tegame della salsa e ponete per un attimo sul fuoco perché insaporiscano bene.

Mescolate con delicatezza, passate sul piatto da portata caldo.

Servite.