
TAGLIATELLE AL SALMONE AFFUMICATO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta tipo tagliatelle gialle,
- 200 g di pasta tipo tagliatelle verdi,
- 150 g di salmone affumicato,
- 10 cl di panna da cucina,
- pepe,
- sale.

Tagliate a listarelle 2 o 3 fettine di salmone affumicato e tenetele a parte.

Passate il salmone rimanente al setaccio.

Lessate in abbondante acqua salata in ebollizione le tagliatelle.

Mettete in una zuppiera, precedentemente scaldata con acqua bollente e asciugata, il passato di salmone e diluitelo con la panna liquida scaldata a parte.

Salate e pepate.

Scolate la pasta molto al dente, versatela nella zuppiera e mescolate delicatamente.

Completatela con le listarelle di salmone tenute da parte e con pepe macinato.