

## FARFALLE AL SALMONE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo farfalle,
- 100 g di cipolline novelle,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 scatola di salmone al naturale,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 2 foglie di alloro,
- 400 g di pomodori freschi,
- sale,
- pepe.

Pulite le cipolline, affettatele e fatele appassire con l'olio.

Unitevi quindi il salmone spezzettato, il prezzemolo lavato e tritato finemente, le foglie di alloro, il sale e il pepe.

Lasciate insaporire, a fiamma bassa, per 10 minuti circa.

A questo punto aggiungete i pomodori lavati, pelati, privati dei semi interni e passati al setaccio e al frullatore: alzate la fiamma affinché il sugo possa restringersi un poco.

Nel frattempo cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente, trasferitela nella zuppiera di servizio e conditela con la salsa al salmone.

Servite caldo.