

FARFALLE AL SALMONE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta tipo farfalle,
- 150 g di salmone affumicato,
- burro,
- 1/2 cipolla,
- brandy,
- panna,
- 1 manciata di formaggio parmigiano.

Mettere in padella burro, cipolla e salmone e bagnare tutto con il brandy.
Aggiungere la panna ed una manciata di parmigiano.
Cuocere le farfalle in acqua salata e saltarle in padella col salmone.