

# FETTUCCINE AL SALMONE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 120 g di salmone affumicato,
- 30 g di burro,
- 20 cl di panna,
- 2 manciate di formaggio parmigiano,
- 300 g di pasta tipo tagliatelle all'uovo,
- sale,
- pepe.

Cuocere le tagliatelle molto al dente.

Tagliare il salmone a striscioline e metterlo in una padella con il burro.

Saltare le tagliatelle nella padella con la panna e il grana.

Quando la panna è completamente evaporata aggiungere il sale e il pepe.

Volendo si può aggiungere alla fine una manciata di prezzemolo fresco tritato.