

FETTUCCINE AL SALMONE 2

Ingredienti per una persona:

- 2 nidi di pasta tipo fettuccine,
- 1 omogeneizzato di salmone,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine.

Portate a bollore 250 g di d'acqua e lessate le fettuccine per 8 muniti circa.
Nel piatto, stemperate l'omogeneizzato con un paio di cucchiari d'acqua della pasta.
Unite le fettuccine scolate, condite con l'olio e servite.