

## FETTUCCINE AL SALMONE E VODKA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo fettuccine all'uovo fresche,
- 50 g di salmone affumicato a fettine sottili,
- 25 cl di panna liquida,
- 60 g di burro,
- 1/2 bicchierino di vodka,
- sale.

Tagliare il salmone a striscioline e farlo saltare in padella con 20 g di burro per 2 minuti, unire la panna e rigirando con 1 cucchiaio di legno farla addensare a fuoco basso, quindi aggiungere la vodka continuando a rigirare. Intanto, lessare la pasta in acqua leggermente salata, scolarla e versarla nella padella. Mescolarla al condimento, unire il restante burro, rimescolare e servire subito.