



Farfalle al salmone

Tempo: 25 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Salmone Affumicato con Grani di Pepe

Ingredienti per 4 persone

- 350 g di farfalle
- 1 confezione di filetto di salmone Rio Mare all'olio di oliva gusto affumicato da 150g
- 200g di panna liquida
- 60 g di parmigiano grattugiato
- un ciuffo di prezzemolo
- 1 arancia
- sale
- pepe nero

Procedimento

1. Portate ad ebollizione abbondante acqua, salatela appena inizia a bollire, versate la pasta e portatela a cottura avendo cura di scolarla ben al dente.
2. Mentre la pasta cuoce ricavate delle scorzette dall'arancia e mettetele in una grande padella con la panna, il parmigiano, il prezzemolo tritato grossolanamente e il salmone ben sgocciolato e diviso in scaglie.
3. Versate la pasta scolata nella padella e girate tutto sul fuoco per due minuti in modo che i sapori si amalgamino bene quindi gustate immediatamente.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI