

PRIMI PIATTI

Farfalle al salmone affumicato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Farfalle al salmone affumicato, uno dei piatti con i quali tutti ci siamo prima o poi misurati! Non si sa bene perché, forse per la presenza di un ingrediente "di lusso" come il salmone affumicato, ma questo è uno di quei piatti con i quali soprattutto i ragazzi si cimentano per fare colpo sia con gli amici che con le ragazze. La sua preparazione è semplicissima ma il risultato è sempre garantito, insomma una ricetta ottima sia per chi la prepara che per chi la assaggia! Un piatto che andava sicuramente di moda negli anni 80 insieme alle [penne alla vodka](#) e che oggi viene riproposto dai nostalgici di quegli anni. In effetti è stato un must negli anni passati, ma è talmente buono che ci piace riproporvelo. Perfetto

per una cena tra amici siamo sicuri che questo piatto di mare facile e veloce sarà gradito a tutti! Provate questa ricetta e se amate il salmone affumicato tanto quanto piace a noi, vi diamo anche un'altra idea: lo avete mai provato in abbinamento con gli spinaci? Davvero super!

INGREDIENTI

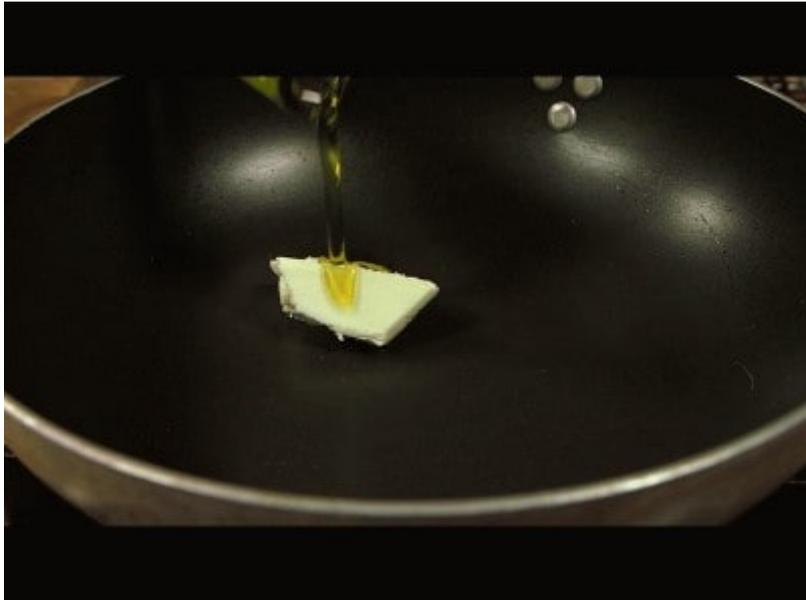
FARFALLE 400 gr
SALMONE AFFUMICATO 100 gr
PASSATA DI POMODORO 5 cucchiari da tavola
PANNA DA CUCINA 400 ml
BURRO 40 gr
CIPOLLE 1
BRANDY 1 bicchierino
PREZZEMOLO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3 cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Tritate finemente la cipolla.



2 Fatela soffriggere in padella con una noce di burro e un filo d'olio extravergine d'oliva.



3 Unite la passata di pomodoro e la panna e mescolate.



4 Tagliate il salmone grossolanamente ed unitelo nel composto di panna e passata.



5 Dopo un paio di minuti versate il brandy e fate sfumare, aggiustate di sale.



- 6 Mentre preparate il condimento, lessate la pasta in una pentola con abbondante acqua salata, scolatela e fatela saltare in padella con il sugo al salmone.



- 7 Tritate il prezzemolo ed unitelo alla pasta.

