

PRIMI PIATTI

Farfalle al salmone e caviale rosso

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARFALLE 400 gr
SALMONE AFFUMICATO 200 gr
PANNA DA CUCINA 200 ml
BURRO 50 gr
CAVIALE rosso - 2 cucchiari da tè
NOCE MOSCATA
SALE
PEPE NERO

Farfalle al salmone e caviale rosso, ovvero come rendere elegante un piatto di pasta con salmone e panna.

Quasi quasi mi verrebbe voglia di proporlo per Natale e non scherzo! L'aggiunta del caviale rosso, già per questo molto natalizio, ad una pasta che vede l'utilizzo del salmone, altro ingrediente che a Natale va via come il pane...behè pressocché fatta...tavola natalizia inizia a tremare!

PREPARAZIONE

- 1 Porta a bollore una pentola d'acqua per la pasta. Quando raggiunge il bollore, aggiungete il sale e tuffate le farfalle.



- 2 Fate fondere il burro, sminuzzate il salmone e fatelo rosolare in padella con il burro.





3 Aggiungete, ora, la panna e fate mantecare il sugo. Qualora s'addensasse troppo, ammorbiditelo con un mestolo d'acqua di cottura della pasta.





- 4 Scolate la pasta molto al dente e unitela al sugo in padella. Lasciate che la pasta termini la sua cottura nel sugo. Aggiungete il pepe e la noce moscata.



- 5 Impiattate e decorate ciascun piatto con il caviale rosso. Servite immediatamente perchè altrimenti il sugo si potrebbe asciugare.

