

PRIMI PIATTI

Pappardelle con salmone

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400 g di pappardelle
400 g di salmone affumicato
30 g di burro
1 cipolla
1 cucchiaio di olio di oliva
poca erba cipolina
poco prezzemolo
500 ml di panna da cucina
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.

Nel frattempo tritare la cipolla.

In una casseruola dai bordi alti mettete l'olio, il burro e la cipolla e fate soffriggere.



2 Tagliare a striscioline il salmone.



3 Unitelo al soffritto e mescolare bene.



4 Unite la panna e le erbe e fate cuocere 5 minuti.





5 Scolate la pasta.



6 Unitela al condimento e fate cuocere per 1-2 minuti mescolando bene.



