

PRIMI PIATTI

Tagliolini al salmone

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



PER LA PASTA

400 g di farina

4 uova.

PER IL SUGO

1 scalogno

30 g di burro

5 cucchiai di vino bianco

mezzo dado

2 cucchiai di cognac

200 ml di panna

mezzo cucchiaino di ketchup

250 g di salmone affumicato

poco prezzemolo.

PREPARAZIONE



2 Per la pasta: impastare la farina con le uova e fate riposare per 30 minuti.

Con il mattarello stendete la pasta sottilmente fino ad ottenere una sfoglia.

Tagliate la sfoglia ricavando dei tagliolini.



3 Per il sugo: tritare finemente lo scalogno, mettetelo in una padella con il burro e fate rosolare.



4 Unite il vino ed il dado.



5 Quando il dado è sciolto unite il cognac e fate flambare.



6 Unite la panna ed il ketchup.



7 Tagliare il salmone a listarelle ed unitelo al condimento.



8 Mescolare bene, il composto deve rimanere abbastanza morbido.



9 Nel frattempo in una pentola fate lessare in abbondante acqua salata i tagliolini, scolateli e saltateli con il condimento.

