

PRIMI PIATTI

Farfalle al salmone affumicato

di: *ropa55*

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 cucchiaini da tavola

PANNA DA CUCINA 400 ml

BURRO 40 gr

CIPOLLE 1

BRANDY 1 bicchierino

PREZZEMOLO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3 cucchiaini da tavola

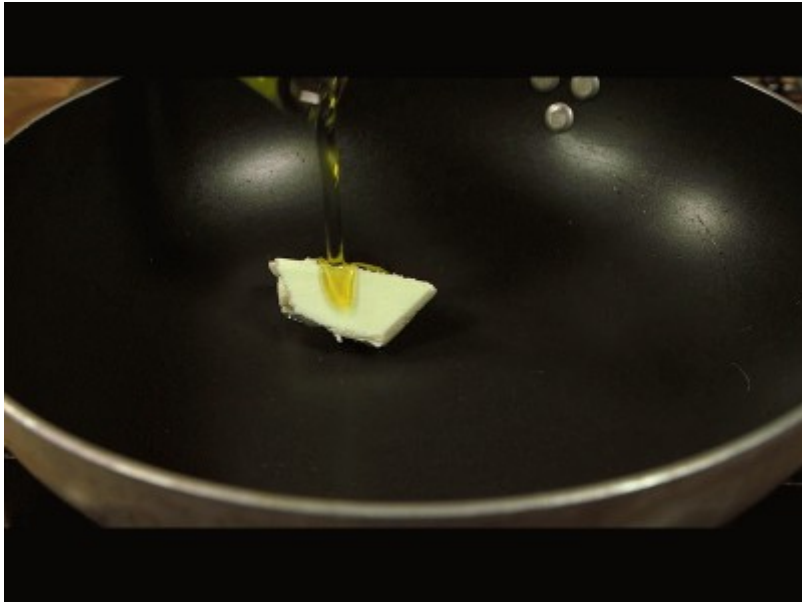
SALE

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.

