

PRIMI PIATTI

# Farfalle al salmone e caviale rosso

di: *Giusy*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



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!

## 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

# 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.

