

Tagliatelle al salmone affumicato: Davvero buone! Il piatto è facile e veloce, nella sua preparazione, ma l'effetto scenico è assicurato! Il sapore delicato conquisterà sia grandi che piccini.

Ingredienti:

*250 gr di tagliatelle, 100 gr di salmone fresco o affumicato
200 gr circa di panna fresca da montare, una cipollina rossa,
prezzemolo fresco, parmigiano, una noce di burro, sale e pepe*



In una pentola mettiamo l'acqua con il sale grosso e cuociamo le tagliatelle. In una padella mettiamo una noce di burro e la cipolla rossa tagliata fine, e subito dopo aggiungiamo una parte di salmone che abbiamo precedentemente tagliato a listarelle.



Aggiungiamo la panna. Mettiamo a fuoco dolce e aggiungiamo il sale, il pepe ed infine le tagliatelle con un pò d'acqua di cottura.



Aggiungiamo il restante salmone e il parmigiano per rendere il piatto cremoso. Se le tagliatelle si asciugano troppo aggiungiamo ancora un pochino d'acqua di cottura.



Guarniamo il piatto con dei pezzetti di salmone e buon appetito!

Video ricetta: <https://youtu.be/beVK8lj5K-U>