

Ingredienti:

400 gr di paccheri
200 gr di salmone affumicato
30 di philadelphia gr
una bustina di zafferano
1 scalogno
Prezzemolo tritato
sale q.b.
olio evo

Preparazione:

Lessate in abbondante acqua salata i paccheri, nel frattempo versate l'olio in una padella, aggiungete lo scalogno tritato e fate soffriggere leggermente, unite il salmone a pezzettini e fate insaporire per un paio di minuti a fiamma bassa.

Aggiungete il philadelphia, lo zafferano e due cucchiaini di acqua di cottura della pasta e mescolate bene in modo che si sciolga il formaggio, versate i paccheri, spolverizzate con il prezzemolo e fate mantecare per un minuto a fiamma bassa.

Servite subito.

Potete sostituire il philadelphia con un qualunque formaggio spalmabile, tipo la robiola.

