

Le "Penne con Salmone e panna", sono una pietanza che richiede appena il tempo di cottura della pasta; di fatto, andremo ad allestire il condimento nel mentre che l'acqua di cottura delle penne raggiunge il bollore.



Ingredienti:

- 200 gr di salmone affumicato in fette
- 40 gr di burro
- 200 ml di panna da cucina
- 5 cucchiaini di passata di pomodoro
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 350 gr di pasta formato penne

Preparazione:

Disporre il burro in un tegame e spezzettarvi il salmone affumicato.

Farlo rosolare a fiamma bassa per 2 minuti.

A fiamma spenta, aggiungere la panna da cucina, un bel trito di prezzemolo fresco e la passata di pomodoro, che servirà per dare un po' di colore al piatto.

Nel frattempo, appena l'acqua raggiunge il bollore, cuocere le penne al dente, scolarle e mantecarle nel condimento per un minuto.

Servire il piatto caldissimo, decorandone le porzioni con un ciuffo di prezzemolo.

Buon appetito

