

Penne al salmone

Giovedì 01 Luglio 2010 17:14 - Ultimo aggiornamento Giovedì 01 Luglio 2010 17:24



Ingredienti per 4 persone: 400 g di penne rigate, 100 g di salmone affumicato, 200 ml di panna per cucinare, una cipolla, 4 foglie di basilico, olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

Utensili:

1 pirofila, una pentola, una mezzaluna, un frullino a mano.

Preparazione:

Soffriggere in una pirofila con olio d'oliva una cipolla tritata ed il salmone spezzettato.

Aggiungere altro salmone e la panna preventivamente frullata.

Salare pepare e lasciare cuocere.

Lessare nel contempo le penne in abbondante acqua salata e dopo circa 9 minuti di cottura (al dente) scolarle. Saltarle in padella brevemente assieme al salmone e, prima di servire, cospargervi qualche foglia di basilico.