



Pennette al Salmone - [Visualizza sul sito](#)
di cucinella

primi piatti - salmone affumicato - pasta secca

Ingredienti:

100 gr di Salmone affumicato
2-3 cubettini o una noce di burro
olio ext v. qb
4 o 5 cucchiaini di Panna per cucinare
sale pepe

Tagliare a pezzettini il Salmone e metterlo nella casseruola insieme alla noce di burro qualche cucchiaino d'olio e a 1 bicchiere d'acqua 2 cucchiaini di panna e un pò di pepe e lasciar sobbollire. Dopo una decina di minuti aggiungere la panna amalgamarla bene alla salsa cuocere per una decina di minuti. Scolare le pennette al dente e farle insaporire per due tre minuti nella salsa, mescolare a calore moderato.

