



Bimby: Farfalle in salsa al salmone - [Visualizza sul sito](#)
di manu99

INGREDIENTI

dosi x 4 persone circa

x il sugo:

50 gr di salmone affumicato

1 scatola di salmone al naturale

200 gr di panna bimby,

50 gr di cipolline novelle

un ciuffo di prezzemolo

80 gr di burro

sale pepe q.b.

Nel boccale inserire cipolline, e burro, 3 min 100° vel 4. Aggiungere i salmoni e cuocere 3 min 100° vel 2. Poi scolare la pasta e condire le farfalle con il sugo. una manciata di prezzemolo tritato.

eCucinando.it