

LINGUINE ALLA CREMA DI SALMONE



PER 2 PERSONE :

200 g di pasta

200 g di salmone affumicato

uno scalogno

ciuffo di prezzemolo

200 g di burrata

mezzo bicchiere di Brandy

peperoncino qb

sale qb

olio extravergine d'oliva.

SVOLGIMENTO :

in tegame mettiamo ad appassire lo scalogno tagliato finemente, il peperoncino e un giro d'olio. Poi prendiamo il salmone tagliato al coltello e lo mettiamo dentro il tegame, tutto questo coprendo sempre con M. C. Facciamo rosolare il salmone con lo scalogno e aggiungiamo il mezzo bicchiere di Brandy, facciamo evaporare. Solleviamo il trito di salmone e lo adagiamo in un piatto. Nel fondo di cottura mettiamo

la pasta con 300 ml di acqua, aggiustiamo di sale copriamo con M. C. Appena l'acqua bolle abbassiamo la fiamma e facciamo andare per 11 minuti. Nel frattempo con un robot da cucina frulliamo la burrata. Trascorso il tempo, spegniamo il gas, mantechiamo all'interno del tegame la pasta con il trito di salmone, con la burrata e del prezzemolo tritato. Impiattiamo e decoriamo a piacere.

P.F.