FARFALLE CON SALSA AL SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farfalle,
- 100 g di cipolline novelle,
- quattro cucchiai di olio,
- una scatoletta di salmone al naturale,
- un ciuffo di prezzemolo,
- 2 foglie di alloro,
- sale,
- pepe,
- 400 g di pomodori freschi.

Pulite le cipolline, affettatele e fatele appassire con l'olio.
Unitevi quindi il salmone spezzettato, il prezzemolo lavato e tritato finemente, le foglie di alloro, il sale e il pepe.
Lasciate insaporire, a fiamma bassa, per 10 minuti circa.
A questo punto aggiungete i pomodori lavati, pelati, privati dei semi interni e passati al setaccio e al frullatore: alzate la fiamma affinchè il sugo possa restringersi un poco.
Nel frattempo cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente, trasferitela nella zuppiera di servizio e conditela con la salsa al salmone.
Servite caldo.