FARFALLE AL SALMONE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo farfalle,
- 100 g di salmone affumicato,
- 150 g di panna,
- 40 g di burro,
- 2 scalogni,
- 1/2 bicchiere di whisky,
- sale,
- pepe.

Affettare gli scalogni sbucciati e farli appassire in un largo tegame con il burro, versare il whisky, unire la panna, il sale e il pepe, dopo pochi minuti aggiungere il salmone tagliato a listarelle e far cuocere per 5 minuti.
Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, condirla con la salsa preparata e servire.