FARFALLETTE AFRODISIACHE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta tipo farfalle,
- 10 g di caviale,
- 1 fetta di salmone affumicato,
- 50 g di panna,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 bicchierino di vodka,
- 1/2 kiwi,
- sale.

Fate sciogliere il burro in un tegame e rosolatevi lo spicchio d'aglio.
Aggiungete il salmone tagliato a striscioline e il caviale.
Lasciate insaporire per qualche minuto su fuoco dolce, poi aggiungete la vodka, che lascerete lentamente sfumare.
Eliminate l'aglio, unite il kiwi sbucciato e tagliato a dadini e la panna.
Continuando a mescolare su fuoco basso, cuocete fino a quando il sugo avrà raggiunto la giusta densità.
Cuocete le farfalle in acqua salata in ebollizione, scolatele al dente e conditele con il sugo preparato.
Mescolate delicatamente e servite subito, ben caldo.