FARFALLE ALLA CREMA DI SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 380 g di pasta tipo farfalle,
- 30 g di burro,
- 150 g di mascarpone,
- 250 g di salmone in scatola,
- 4 cucchiai di latte,
- 1/2 limone (succo),
- 1 limone (scorza grattugiata),
- 1 pizzico di timo,
- sale,
- pepe.

Battere con la frusta il burro ammorbidito, il mascarpone e il latte.
Tritare il salmone con il succo di limone e amalgamarlo alla crema di mascarpone.
Unire la scorza di limone, poco pepe, il timo e una presina di sale.
Cuocere la pasta al dente e condirla con la crema, mescolandola più volte.