

FARFALLE ALLA NORDICA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo farfalle,
- 250 g di salmone affumicato,
- 2 cucchiaini di uova di lompo,
- 50 g di burro,
- 1/2 cipolla,
- 20 cl di panna da cucina liquida,
- 2 bicchierini di vodka,
- sale,
- pepe.

In una padella capiente, meglio se antiaderente, fate fondere il burro e rosolate la cipolla tagliata a fettine sottili sottili. Successivamente, aggiungete il salmone affumicato tagliato a pezzettini e mescolate con cura. In seguito, unite la vodka, la panna liquida da cucina e le uova di lompo. Continuate la cottura per circa 7 minuti e scottate in acqua salata le farfalle. Scolatele al dente e versatele in padella. Amalgamate energicamente il tutto, spolverizzate con un po' di pepe e mescolate. Servitele subito calde.