



PASTA

Penne con salmone e caviale



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MINTEMPO DI COTTURA
20 MINCALORIE
610K

NOTE

INGREDIENTI

320 g di Penne

160 g di Salmone in un solo trancio

40 g di Caviale rosso

1 Cipolla

2.8 dl di Panna da cucina

1 dl di Vino bianco secco

Prezzemolo fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

Sale

Pepe bianco

Preparazione

- Pulite il trancio di salmone privandolo della pelle e delle lische centrali, quindi tagliatelo a cubetti. Mettete la pasta a lessare in abbondante acqua salata.
- In una padella con un fondo di olio fate rosolare la cipolla tritata e scottatevi il salmone, sfumandolo con il vino.
- A fine cottura aggiungete la panna, regolate di sale e mescolate, quindi spegnete il fuoco e spolverizzate con pepe bianco

macinato fresco.

- Scolate la pasta al dente e saltatela nella padella con il salmone; insaporite con il caviale, guarnite con il prezzemolo tritato finemente e servite.

Camilla Innocenti