Farfalle con salmone affumicato

Portata: Primi piatti	Tempo:	Numero persone: 4	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr farfalle Despar
- 200 gr salmone affumicato norvegese Despar
- 250 ml panna fresca
- 50 gr grana padano grattugiato fresco Despar
- q.b. sale fino Despar
- q.b. pepe nero
- 1 cucchiaio succo di limone
- 2 cucchiai olio extravergine dâ€™oliva Despar
- q.b. aglio fresco

Preparazione

1 - Strofinare l’aglio sul fondo di una padella capiente ed eliminarlo.

2 - Versare l’olio, scaldare a fuoco basso ed aggiungere il salmone tagliato a listarelle.

3 - Cuocere per 2/3 minuti, unire la panna fresca e mescolare bene.

4 - Aggiungere il succo di limone, un pizzico di sale e pepe nero a piacere.

5 - Ora aggiungete anche il grana e mescolate.

6 - Nel frattempo avrete cotto la pasta piuttosto al dente, scolatela, tenendo ½ tazza di acqua di cottura, versatela in padella e fate saltare per 2 minuti, aggiungendo in po’ di acqua al fine di creare un condimento cremoso.

7 - E’ un primo piatto delizioso…. anche per i bimbi di casa….

8 - Buon Appetito con Despar !!!!