

250 gr di pasta (conchiglie/pipe)
100 gr di salmone affumicato
0,5 dl vino bianco
180 gr di panna da cucina (1 vasetto)
1 mazzetto di erba cipollina/cipolla/timo

Ricetta con salmone e panna



Scoliamo la pasta e condiamola con la salsa preparata.

Quando acquisto il pesce controllo sempre, per prima cosa se si tratta di allevamento o di pesca.

In particolare il salmone.

Inutile dire a quale darò la preferenza.

Oggi sulla vostra tavola questa pasta al salmone affumicato a fette, arricchito con della panna.