Penne vodka e salmone

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Se volete stupire i vostri ospiti con un primo piatto d’effetto, queste penne con vodka e salmone sono, senza dubbio, un’idea vincente. Potrete avere qualche difficoltà nel trovare l’aneto, in tal caso, sostituitelo con qualche barbetta di finocchio o con dell'erba cipollina.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 400 gr di pennette
- 350 gr di filetto di salmone
- 2 dl di panna
- 2 ciuffi di aneto (o barbette di finocchio)
- 40 gr di burro
- 1 bicchierino di vodka
- Sale
- 1 cucchiaino di pepe rosa in grani

PROCEDIMENTO:

1. Tagliate a dadini un filetto di salmone pulito e deliscato. Passate i dadini di salmone in una padella con il burro. Dopo aver lasciato rosolare un po’, fate sfumare con la vodka alzando la fiamma.
2. Dopo che il salmone avrà cambiato colore, versatevi la panna e amalgamatela. Aggiungete il pepe rosa leggermente pestato, salate e proseguite la cottura per almeno 5 minuti.
3. Cuocete le penne, scolatele e passatele in padella con il sugo preparato . Spolverizzate con l’aneto e servite.

[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/penne-vodka-e-salmone/42666