



## **Pennette al Salmone Rosa**

### **Ingredienti**

350 g di pasta tipo pennette  
200 ml di salsa di pomodoro  
200 g di salmone affumicato tagliato a pezzi  
80 ml di panna fresca  
3 cucchiaini di burro  
uno spicchio d'aglio  
olio extra vergine d'oliva q. b.  
prezzemolo

Le pennette al salmone rosa risultano un pochino più leggere delle classiche pennette al salmone, ma sono pur sempre buonissime!

Mettere in una padella la salsa di pomodoro con lo spicchio d'aglio intero, l'olio e un pizzichino di sale e lasciar cuocere a fuoco basso. In un'altra padella far rosolare il salmone nel burro ed aggiungere la panna quindi far cuocere a fuoco basso finché la panna tende a restringersi. Nel frattempo si è portata a cottura la pasta al dente, mantecare sul fuoco le pennette inizialmente col pomodoro dopo aver gettato l'aglio, poi aggiungere il salmone continuando a mescolare. Spegnerne il fuoco e cospargere con prezzemolo tritato.