



## **RICETTA: FARFALLE AL SALMONE E VODKA**

*di Elisabetta Coniglio*

Burro  
Cipolla  
Salmone affumicato  
Vodka (non aromatizzata)  
Pomodori  
Prezzemolo fresco  
Salsa di pomodoro  
Panna da cucina preferibilmente fresca  
Sale, pepe



Tagliare a piccoli cubetti la cipolla e lasciarla soffriggere dolcemente col burro, aggiungere i pomodorini anch'essi tagliati a piccoli pezzi e lasciare insaporire il tutto con l'aggiunta di un pizzico di sale e pepe, quando il tutto ci sembra sufficientemente dorato, sfumiamo con mezzo bicchiere di vodka che tenderà ad evaporare velocemente; infine aggiungere il salmone tagliato in precedenza a pezzettini la panna da cucina e un paio di cucchiaini di salsa di pomodoro, giusto per rendere il tutto leggermente rosato.

Le nostre farfalle al dente faranno un tuffo in questa salsa e solo quando saranno adagiate nel piatto da portata riceveranno una pioggia di prezzemolo fresco, tritato finemente.

Questo è un primo piatto che non deve assolutamente riposarsi quindi va servito molto caldo.

Se le farfalle risulteranno non abbastanza untuose aggiungere, finché la nostra pasta è ancora calda, una abbondante noce di burro.