Pomì
O Così. O Pomì.

Pennette salmone, vodka e juice di pomodoro flambé



Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cipolla rossa: ¼
- Olio evo: q.b.
- Panna da cucina: 125 ml
- Pennette: 400 gr
- Salmone affumicato: 200 gr
- Vodka secca: ½ bicchiere

Preparazione

1. Mentre l’acqua viene messa a bollire, in una casseruola o padella soffriggere ¼ di cipolla rossa con un filo di olio evo.
2. Aggiungere il salmone affumicato spezzettato grossolanamente e fare soffriggere per 2 minuti.
3. Sfumare con la vodka e, prima che sfumi del tutto, con l’aiuto di un accendino flambare la vodka nella padella.
4. Una volta spenta la fiamma aggiungere la panna e cuocere per circa 1 minuto.
5. Aggiungere sale e pepe se necessario e lasciare da parte.
6. Condire le pennette, impiattare e fare colare a filo la ***Passata Classica Pomì*** sopra.

For this recipe we used:

Passata Classica ½ bicchiere

