

## Penne salmone e panna

La **pasta panna e salmone**, un piatto invitante ma allo stesso tempo salutare per la ricchezza di Omega 3 e da provare sia con il salmone fresco che con quello affumicato.



### INGREDIENTI

- 350 g **Penne rigate**
- 2 rametti **Timo fresco**
- 25 g **Burro**
- 100 ml **Panna**
- q.b. **Sal**
- q.b. **Pepe nero appena macinato**
- 120 g **Salmone Norvegese affumicato**

### PREPARAZIONE



Lessate la pasta al dente in una pentola di acqua bollente seguendo le indicazioni sulla confezione.



Nel frattempo tagliate il salmone a striscioline sottili, larghe circa 5 mm, e staccate le foglie del timo.



Sciogliete il burro in una pentola grande. Mescolando, unite la panna con un quarto del salmone circa, le foglie di timo, i capperi ed il pepe. Ponete su fuoco basso per 3-4 minuti, mescolando di continuo. Non lasciate che il composto raggiunga il bollore. Aggiustate di sapore.



Scolate la pasta e saltatela con la salsa. Servitela subito in 4 scodelle riscaldate e guarnite con il salmone e il timo rimasti ed un'abbondante spolverata di pepe.