



• **FARFALLE ALLA CREMA DI PESCE SPADA AFFUMICATO**

Ingredienti per 4 persone: 360 gr. circa di farfalle - burro – 50 gr di crema di pesce spada affumicato Adelfio – pepe nero in grani – vino bianco – panna da cucina

Versare in un tegame 4 riccioli di burro, 50 gr di crema di pesce spada affumicato, una spolverata di pepe nero e un cucchiaino di brandy, far soffriggere il tutto. Aggiungere 200 ml di panna da cucina e amalgamarla al resto del condimento, dopo qualche secondo unire le farfalle precedentemente cotte.

