



Filini al salmone e mistrà Varnelli

Ingredienti} - 4 Pers.

250 g Filini "La Pasta di Aldo"
500 g trancio di salmone pulito
50 g di pomodoro passato
100 g di burro
200 g di crema di latte
1 cucchiaio di scalogno tritato
1 cucchiaio di mistrà Varnelli
n.8 foglie di basilico, sale qb

Esecuzione} - Tempo 20 minuti

Tagliate il salmone a tocchetti e mettetelo a soffriggere in una padella con burro e scalogno. Quando tutti gli ingredienti saranno dorati spruzzate con il mistrà Varnelli e fiammeggiate. Di seguito aggiungete la crema di latte, il pomodoro, il sale e fate ridurre. Nel frattempo cuocete i filini, scolateli al dente e saltateli nella salsa. Disponeteli nei piatti guarnendo con le foglie di basilico.

