



Tagliolini al Salmone

Fai la sfoglia con farina e uova e fai riposare mezz'ora. Prepara il sugo con lo scalogno tritato nell'olio, aggiungi il salmone tagliato a pezzettini, un po' di panna liquida, aggiusta di sale, pepe e prezzemolo. Fai cuocere 10 minuti.

Tira la sfoglia e fai i tagliolini. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa i tagliolini, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
