

## FARFALLONI CON SALMONE E PISELLI

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone	facile	30 minuti	Pinot bianco della Franciacorta	Verdure/Pesce

INGREDIENTI:	
350 GR.	Farfalloni
200 gr.	Salmone affumicato (oppure polpa di granchio)
150 gr	Piselli freschi o surgelati
30 gr	Burro
1/2	Scalogno
1 mazzetto	Prezzemolo tritato
1 mestolino	Brodo
5 cucchiari	Olio d'oliva extravergine
	Sale e pepe quanto basta

### PREPARAZIONE:

Rosolate nell'olio ½ scalogno finemente tagliato e aggiungete i piselli. Salate e bagnate con un mestolo d'acqua. Coprite E lasciate cuocere per dieci minuti circa. A cottura ultimata, frullate metà dei piselli con un mestolo di brodo e unite la salsa ai piselli cotti. Cuocete i Farfalloni in abbondante acqua salata e scolate. Condite quindi la pasta con la salsa di piselli, aggiungete il salmone affumicato tagliato a dadini, il prezzemolo tritato e una noce di burro. Amalgamate bene il tutto, e servite.