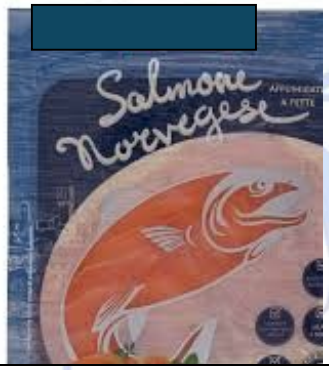
PASTA PANNA E SALMONE

INGREDIENTI (PER 9 PERSONE):

810 GR DI PASTA FARFALLE	
300 GR DI SALMONE AFFUMICATO	
SALE GROSSO	
2 SCATOLE DI PANNA DA CUCINA	

ANFFAS TREVISO dal 1958 la persona al centro
ASSOCIAZIONE LOCALE DI FAMIGLIE E PERSONE CON DISABILITÀ INTELLETTIVA E DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO

OLIO D'OLIVA	
PREZZEMOLO	

UTENSILI

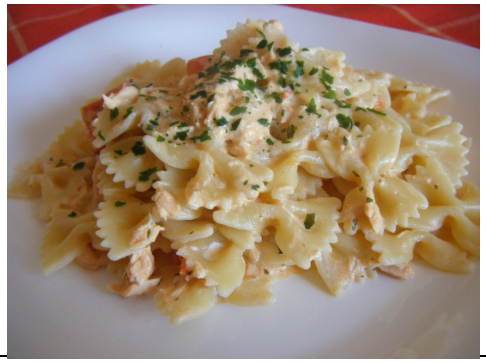
TAGLIERE	
PENTOLA CON SCOLAPASTA	
1 PADELLA	

Anffas TREVISO ETS APS
dal 1958 la persona al cen
ASSOCIAZIONE LOCALE
FAMIGLIE E PERSONE CON
DISABILITÀ INTELLETTIVE E
DISTURBI DEL NEUROSVILUPP

COLTELLO	
MESTOLO DI LEGNO	
BILANCIA	

PROCEDIMENTO:

RIEMPIRE LA PENTOLA D'ACQUA, METTERLA SUL FUOCO E FARLA BOLLIRE	
AGGIUNGERE ALL'ACQUA CHE BOLLE DUE CUCCHIAI DI SALE GROSSO	

PESARE 810 GR DI PASTA	
CON L’AIUTO DEL COLTELLO TAGLIARE IL SALMONE A PEZZETTI	
VERSARE NELLA PADELLA UN FILO D’OLIO	
METTERE IL SALMONE TAGLIATO NELLA PADELLA E ROSOLARE PER 2 MINUTI	
BUTTARE LA PASTA NELL’ACQUA BOLLENTE	

VERSARE LA PANNA NELLA PADELLA CON IL SALMONE E SCALDARE PER 2 MINUTI	
SCOLARE LA PASTA	
VERSARE LA PASTA NELLA PADELLA CON LA PANNA E IL SALMONE AGGIUNGERE IL PREZZEMOLO E MESCOLARE	
BUON APPETITO!!!