

CANNAMELA

Linguine al salmone con Mix Creola



Ingredienti

- 280g linguine
- 100g porro
- 2 limoni biologici
- 40g parmigiano grattugiato
- 1 mestolo di acqua
- 30g burro
- 150g panna fresca
- qb sale
- qb Mix Creola Tappomacina CANNAMELA



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
10 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In pentola



Kcal per
persona
477.25*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Appassite dolcemente nel burro il porro tritato finemente, poi salate.
- 2 Tagliate a striscioline la scorzetta dei limoni (senza la parte bianca), quindi aggiungetene 2 cucchiaini al sugo in cottura.
- 3 Dopo una decina di minuti, versate la panna fresca.
- 4 . Cuocete complessivamente per 20 minuti a fiamma bassa, aggiungendo un mestolino di acqua di cottura della pasta.
- 5 Lessate la pasta in acqua salata e scolatela al dente.
- 6 Passatela in padella con la panna e il parmigiano (eventualmente unite un paio di cucchiari di acqua di cottura della pasta per rendere cremosissimo il sugo).
- 7 Porzionate la pasta nei piatti completando con le scorzette tenute da parte e 4 giri di Tappomacina Mix Creola CANNAMELA.