



RICETTA: FARFALLE CON UOVA DI SALMONE



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 10 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farfalle
- 60 g di uova di salmone
- 1 mazzetto di erba cipollina
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extravergine BERTOLLI GENTILE
- pepe

Olio consigliato:



Gentile

Preparazione:



Cuoci le farfalle in abbondante acqua bollente salata (1), scolale al dente e trasferiscile in una padella (2).
Aggiungi l'olio (3)



fai saltare brevemente, aggiungi l'erba cipollina, lavata, asciugata e tagliuzzata con un paio di forbici (4).
Trasferisci la pasta in una insalatiera (5), lasciate intiepidire e aggiungi le uova di salmone (6) mescolando delicatamente.