

## *Farfalle*

# *“Φιογκάκια” με Καπνιστό Σολομό & Grappa*

### **Υλικά**

220	γρμ.	Farfalle
120	γρμ.	Σολομός Καπνιστός
200	γρμ.	Κρέμα Γάλακτος
10	γρμ.	Πάπρικα
1	πρέζα	Αλάτι
1	σφηνάκι	Grappa
2	κουταλιές	Παρμεζάνα (τριμμένη)

### **Ετοιμασία**

1. Βράζουμε σε τηγάνι την κρέμα γάλακτος μαζί με την πάπρικα.
2. Προσθέτουμε το σολομό και το αλάτι και ανακατεύουμε μέχρι η σάλτσα να δέσει.
3. Βράζουμε τα Farfalle σε άφθονο βραστό αλατισμένο νερό, τα σουρώνουμε και τα αναποδογυρίζουμε στο τηγάνι που έχουμε ετοιμάσει τη σάλτσα.
4. Τα ανακατεύουμε όλα μαζί και ρίχνουμε από πάνω την παρμεζάνα. Σβήνουμε με τη grappa και τα σερβίρουμε ζεστά.