24 Ιανουαρίου 2015

Πέννες με καπνιστό σολομό, λευκή σάλτσα και κρασί



ΥΛΙΚΑ:

Για πέντε άτομα:

• 500 γρ πέννες
• 200 γρ καπνιστός σολομός
• 1 ποτήρι κρασιού λευκό κρασί
• 2 κουταλιές της σούπας τυρί κρέμα
• 1/2 κούπα κρέμα γάλακτος
• Ελαιόλαδο
• Μαϊντανός
• Τυρί τριμμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Βράζετε τις πέννες. Κόβετε και σοτάρετε το σολομό σε ελαιόλαδο σε χαμηλή φωτιά. Σβήνετε με το κρασί. Προσθέτετε το τυρί κρέμα και την κρέμα γάλακτος και το αφήνετε να βράσει και να δέσει για 5΄ λεπτά. Το σβήνετε και προσθέτετε τον ψιλοκομμένο μαϊντανό.

Πηγή:ikypros.com