



Chifferini a la Crema

Ingredientes:

- 1 paquete de Chifferini Di Nizzio.
- 1 1/2 taza de tomates cherry cortados a la mitad.
- 1 1/2 taza de queso gruyere o parmesano en hebras.
- 2 ó 3 láminas de salmón ahumado (opcional).
- 200 cc de crema espesa.
- 2 dientes de ajo picados finamente.
- 2 1/2 cucharadas de aceite de oliva.
- Albahaca fresca (opcional).
- Sal y pimienta a gusto.

Preparación

Prepare el Chifferini Di Nizzio, calentando primero el sartén y sofría el ajo picado con aceite de oliva, revolviendo constantemente. Una vez dorado, agregue los tomates cherry y saltear, hasta que estén ligeramente asados. Salpimiente a gusto. En un sartén aparte, precaliente la crema, aliñe y agregue las láminas de salmón. La idea es que alcance algo de temperatura, pero que no alcance a hervir. Por último incorpore la salsa a la pasta, mezcle y decore la pasta poniendo algunos tomates asados y albahaca. Como toque final, espolvoree el queso.