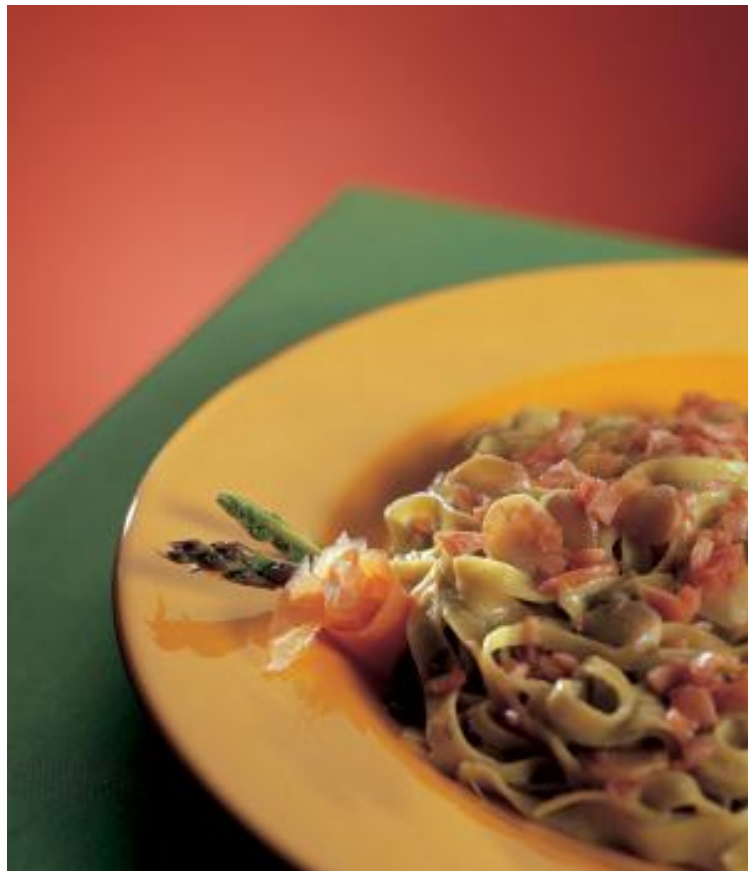


## TAGLIATELLE CHIC



**Chef:** Manuele Malagola

### Procedimento

Per 6 persone

Cuocere in abbondante acqua salata le tagliatelle. Pulire lo zenzero e tagliarlo di traverso a fettine sottili. Tagliare il salmone a fettine. Preparare in una padella la salsa per le tagliatelle con burro, crema ai formaggi e agli asparagi. Allungare con brodo. Aggiustare di sale e pepe. Scolare le tagliatelle e farle saltare nella salsa. Intanto in un tegamino con del burro far saltare per un attimo le fettine di zenzero e aggiungere il salmone, fiammeggiando con il brandy. Disporre le tagliatelle appena saltate in un piatto da portata e accomodarvi sopra il salmone con lo zenzero. Servire subito.

### Ingredienti Menù

100 g Crema ai formaggi - EF1  
100 g Crema ai formaggi - EF1  
200 g Crema di asparagi - EE7  
300 g Salmone scozzese affumicato preaffettato - 159  
q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

### Ingredienti

500 g Tagliatelle all'uovo  
q.b. Burro  
q.b. Zenzero  
q.b. Brandy  
q.b. Sale e pepe