

## Tagliatelle com Salmão Fumado



Ingredientes: 400 grama de tagliatelle  
200 grama de salmao fumado  
0,5 unidade de cebola  
4 decilitro de natas  
30 grama de manteiga  
0 unidade de sal  
0 unidade de pimenta

Instruções de preparação:

Coza o tagliatelle em água temperada com sal durante 9 minutos, depois escorra-o e reserve-o. Leve ao lume uma frigideira com a manteiga, deixe derreter, junte a cebola picada muito finamente e deixe cozinhar até a cebola ficar macia. Adicione as natas, tempere com sal e pimenta e deixe ferver até obter um molho cremoso. Junte depois o salmão fumado cortado em tiras e o tagliatelle cozido, misture bem e sirva de imediato decorado a gosto.

Sugestões Adicionais: