

# Penne lisce al Salmone Marco

## Ingredienti:

Penne lisce

1 etto di salmone affumicato

2 spicchi di aglio

1 peperoncino Diavolicchio

1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

10 noci già sgusciate

olio evo

## Preparazione

Mettere in una padella 4 cucchiai di olio, aggiungere i 2 spicchi di aglio, 1 peperoncino, 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro, il salmone affumicato tagliato a pezzettini, 10 noci sgusciate e tritate far cuocere qualche minuto. nel frattempo mettere in una pentola l'acqua e il sale per far cuocere la pasta quando bolle mettere la pasta e dopo 10 minuti, scolarla e metterla nella padella del condimento qualche minuto a spadellare e poi servire.