

PRIMI PIATTI

Farfalle alla Monella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 400 g pasta farfallette
- 100 g salmone affumicato
- 100 g tonno affumicato
- 100 g pescespada affumicato
- 100 g gamberetti sgucciati
- 1 carota
- rucola
- olio
- sale
- pepe
- cipolla bianca
- ½ limone
- brodo di pesce
- ½ bicchiere di vino bianco

PREPARAZIONE

1 Pulite la carota e tagliatela a julienne, spezzettate la rucola, riponete i due ingredienti in una piccola insalatiera, aggiungete sale e pepe, il succo di mezzo limone, un goccio d'olio e lasciare riposare.

Tagliate a listarelle il salmone, il tonno, il pescespada e mischiateli, insieme ai gamberetti, in una ciotola.

Fate imbiondire un po' di cipolla bianca con un filo d'olio in una padella dal bordo alto, aggiungete il pesce tagliato a listarelle e fate rosolare a dovere, aggiungendo qualche cucchiaio di brodo di pesce ed irrorando con il vino bianco.

Cuocete al dente le farfallette in una pentola alta.

Quando le farfallette saranno cotte al dente, scolatele nella padella del sugo e fatele amalgamare con il pesce.

Impiattate cospargendo con le carote e la rucola preparati in precedenza.