

PRIMI PIATTI

Farfalle colorate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g farfalle
200 g salmone affumicato
2 zucchine
1 peperone rosso
1 peperone giallo
sale
olio
aglio
prezzemolo

PREPARAZIONE

1 Lavate la verdura, asciugatele bene.

Tagliate i peperoni a strisciole e le zucchine a rondelle sottili.

Prendete una padella alta e profonda cosparegete con un filo di olio e fate soffriggere qualche secondo con l'aglio.

Togliete l'aglio, unite le zucchine e dopo qualche minuto i 2/3 dei peperoni facendo attenzione che non cuoci troppo.

Scolate la pasta ed unitela nella padella delle verdure con un paio di cucchiai d'acqua di cottura della pasta, fate saltare il tutto per alcuni minuti ed infine aggiungete il salmone.

Guarnite con il prezzemolo e i peperoni rimasti.

Il piatto si puo' servire caldo o freddo aggiungendo un filo di olio extra vergine.