

PRIMI PIATTI

# Pappardelle al salmone fresco

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

200 g di pappardelle all'uovo

1 trancio di salmone fresco

1/2 bicchiere di vino

aglio

pepe

olio extravergine di oliva

prezzemolo

sale.

## PREPARAZIONE



**2** Togliere la pelle e le spine dal salmone, tagliarlo a tocchetti piccoli.



**3** In una padella soffriggere nell'olio 2 spicchi d'aglio interi, da togliere in seguito, quando sarà ben caldo mettere il salmone e far rosolare aggiustando di sale e pepe, quindi aggiungere il vino e portare a cottura. A cottura ultimata spegnere il fuoco e schiacciare con una forchetta la metà del salmone.



4 Cuocere le pappardelle e condirle con il sughetto di pesce.



5 Servire con una spolverata di prezzemolo tritato.



Ingredienti per 2 persone.

NOTE