

PRIMI PIATTI

Pasta con il salmone

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

MEZZE MANICHE 400 gr

SALMONE 300 gr

POMODORI CILIEGINI 200 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

Un primo piatto estivo e leggero a base di pesce, nello specifico a base di salmone. Questa non è solo una ricetta leggera ma è anche veloce, giuto il tempo di far saltare i pomodorini e cuocere brevemente il salmone ed ecco che il sugo è pronto per condire la pasta.

Scoprite anche la [variante con la vodka!](#)

PREPARAZIONE

1 Per preparare la pasta con il salmone la prima cosa da fare è di realizzare il sughetto.

In una padella fate insaporire l'olio con uno spicchio d'aglio.

Lasciate insaporire per qualche istante e togliete lo spicchio.



2 Tagliate il salmone a dadini e aggiungetelo nella padella con l'olio aromatizzato.

Fate rosolare a fiamma viva per un 1-2 minuti al massimo e poi aggiungete i pomodorini tagliati a metà.



3 Regolate di sale e aggiungete del pepe macinato al momento.



4 Lessate le mezze maniche (o il formato che preferite) in abbondante acqua salata.

Scolatele e aggiungetele nella padella con il sughetto di pomodorini e salmone.

Spolverate col prezzemolo e servite!



