

PRIMI PIATTI

Pasta della Ciurma

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 250 g di pasta corta
- 100 g di mini-salamini spezzettati oppure salamino a fettine e poi spezzettato
- 150 g di trota salmonata a dadini
- 150 g di gamberetti
- 1/2 cipolla
- 3 cucchiaini di pesto al basilico
- 100 ml di panna da cucina
- 200 g di pomodori ciliegini
- erba cipollina.

PREPARAZIONE



- 2 Mettere in una capiente padella saltapasta i pezzetti di salamino e la cipolla affettata sottile. Far soffriggere con il grasso che uscirà dal salamino, finché la cipolla non si ammorbidisce e aggiungere i dadini di pesce e i gamberetti.



- 3 Aggiungere i pomodorini divisi a metà e fargli perdere un po' di liquido.

Mischiare insieme il pesto e la panna ed aggiungerli alla padella.



4 Far cuocere qualche minuto finché la salsa non sarà densa.

Scolare la pasta, metterla nella padella e saltare.



5 Servire subito e ben caldo.

