

PRIMI PIATTI

Pasta fredda: mezze penne con mazzancolle e salmone affumicato

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

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



Le mezze penne con le mazzancolle e il salmone affumicato sono una pasta fredda assolutamente deliziosa. Facilissima da preparare è un piatto perfetto per le giornate calde dell'estate!

INGREDIENTI

MEZZE PENNE 400 gr
MAZZANCOLLE 500 gr
SALMONE AFFUMICATO 100 gr
POMODORI CILIEGINI 300 gr
RUCOLA 1 mazzetto
ZAFFERANO 1 bustina
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE



2 Pulite le mazzancolle dalla testa e dal carapace, tenendone qualcuna intera per la decorazione

Tagliate a fettine grossolane il salmone affumicato

Tagliate i pomodorini a metà e fateli scolare per circa mezz'ora in una ciotola con un po' di sale

Pulite la rucola e spezzate le foglie a mano.

Scottate, in acqua bollente leggermente salata, le mazzancolle per 3 minuti. Scolatele e raffreddatele velocemente.

Cuocete la pasta in acqua bollente salata; quando sarà pronta raffreddatela con acqua fredda. Sciogliete lo zafferano in un cucchiaino d'acqua e unitelo alla pasta, che acquisterà un colore giallo vivo. aggiungete un po' di olio, in modo che la pasta non si secchi.

Unite gli ingredienti precedentemente preparati e mescolate bene

Condite con sale e pepe e decorate con le mazzancolle intere

