PRIMI PIATTI

Pasta zafferano e salmone

LUOGO: Europa / Italia

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

La pasta zafferano e salmone è una delle pastasciutte che più amiamo in casa! Facilissima e super gustosa! Gnam!

INGREDIENTI

PASTA CORTA 400 gr

SALMONE AFFUMICATO 50 gr

ZAFFERANO 1 bustina

BESCIAMELLA 200 gr

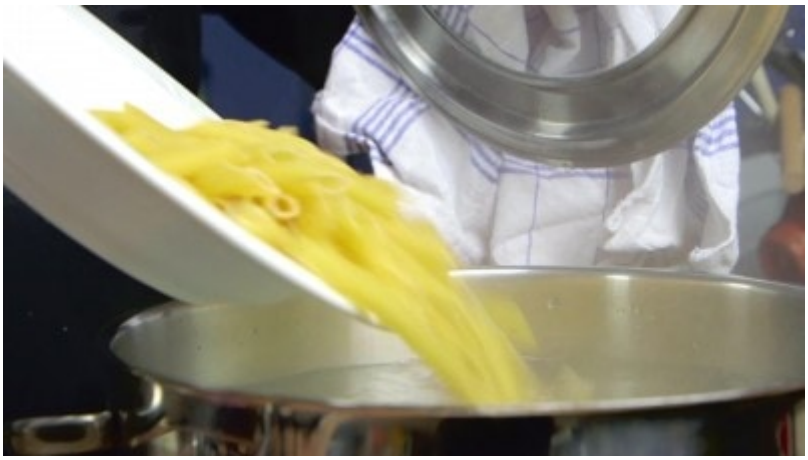
CIPOLLE piccola - 1

SALE

PREPARAZIONE

1

Salate una pentola d'acqua a bollore e tuffatevi la pasta per cuocerla al dente.



2 Affettate finemente la cipolla e fatela soffriggere in padella.

3 Quando la cipolla è appena dorata, aggiungete la besciamella già preparata in precedenza.

4 Insaporite il tutto con una bustina di zafferano, mescolate bene affinché lo zafferano possa facilmente sciogliersi nella besciamella conferendo il tipico colore giallo.

5 Sminuzzate il salmone ed aggiungetelo in padella insieme al sugo; lasciate insaporire per qualche minuto.

6 Scolate la pasta ed untela alla padella. Mescolate per condire la pasta alla perfezione.

7 Servite la pasta zafferano e salmone immediatamente, mentre è ancora ben calda.