

PRIMI PIATTI

Penne al salmone fresco

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PENNE 400 gr

SALMONE 400 gr

CIPOLLE ½

BURRO 20 gr

PANNA 200 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola

SALE

PEPE BIANCO

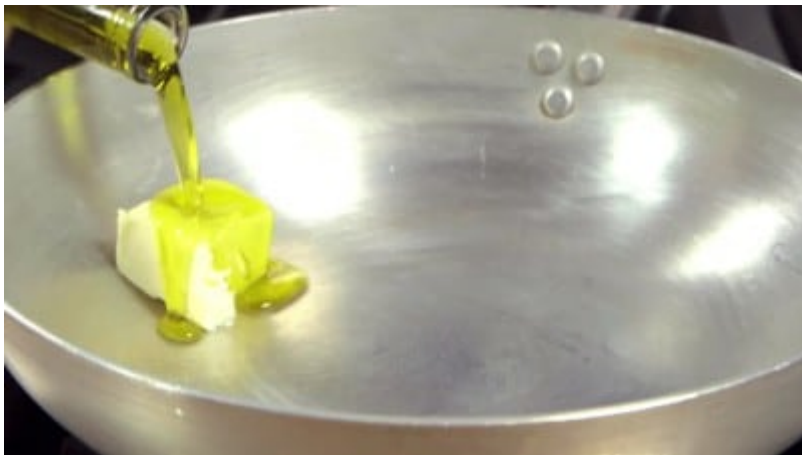
Pasta al salmone fresco, la classica pasta al salmone fatta con tutti i santi crismi, sì! C'è anche la panna se già ve lo stavate chiedendo :)

La ricetta ci arriva da Giovanna79 ma noi l'abbiamo adottata volentieri e l'abbiamo voluta riproporre e rispiegare con un video aggiungendo qui e là qualche modifica o suggerimento che ci sembrava opportuno.

Noi non solo l'abbiamo preparata ma ce la siamo anche gustata molto molto volentieri!!

PREPARAZIONE

1 Tritate finemente la cipolla e fatela soffriggere in padella con burro ed olio.



2 Nel frattempo spellate il salmone e tagliatelo in pezzetti piuttosto piccoli, dei piccoli bocconcini. Aggiungetelo, successivamente, alla cipolla dorata e lasciate rosolare per un

paio di minuti.



- 3 Portate una pentola d'acqua a bollire, salatela e tuffatevi le penne che dovranno cuocere molto molto al dente.



- 4 Una volta cotto, prelevate una parte di salmone dalla padella e mettetelo da parte mentre frullate il resto insieme alla panna e insaporendo con sale e pepe bianco.







- 5** Rimettete la salsa appena ottenuta in padella e lasciatela sul fuoco al minimo per tenerla in caldo. Non appena la pasta è pronta, ovvero quanto è molto molto al dente, scolatela e trasferitela in padella con il sugo aggiungendo un mestolo abbondante d'acqua di cottura della stessa.





- 6 Lasciate mantecare la pasta per circa 3 minuti o fino a che il sugo non si sia ristretto formando una deliziosa crema.



- 7 Aggiungete, infine, il salmone messo da parte e fate prendere calore. Spolverate di prezzemolo fresco tritato.





8 Impiattate e spolverate con altro prezzemolo a piacere.

