

PRIMI PIATTI

Pennette al salmone

di: *bicci88*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

1 cipolla
1 spicchio di aglio
poco prezzemolo
4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
200 g di salmone fresco
mezzo bicchiere di vino bianco
10 pomodorini
350 g di penne rigate
sale.

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla, l'aglio ed il prezzemolo.

In una larga padella mettete 4 cucchiaini di olio, unite il trito mescolare e fate soffriggere.

Aggiungete il salmone e fatelo insaporire per 2 minuti sminuzzandolo.

Sfumare con il vino ed aggiungete i pomodorini tagliuzzati, fate insaporire per 5 minuti.



2 In una pentola fate bollire abbondante acqua sala e cuocete la pasta al dente.

Scolare la pasta e aggiungetela al sughetto, mescolare e servire.

