

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al salmone: la ricetta cremosa per un primo piatto raffinato

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Scopri la ricetta delle **tagliatelle al salmone**: un primo piatto cremoso e saporito, perfetto per ogni occasione speciale.

INGREDIENTI PER CUCINARE LE TAGLIATELLE AL SALMONE

TAGLIATELLE ALL'UOVO 500 gr

SALMONE AFFUMICATO 200 gr

PANNA FRESCA 150 gr

CIPOLLA 1

PREZZEMOLO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

COME PREPARARE LE TAGLIATELLE AL SALMONE

1 Inizia mettendo una pentola capiente e piena di acqua sul fuoco. Mentre aspetti che

l'acqua bolla, sbuccia e trita la cipolla e taglia a pezzi il salmone affumicato.





- 2 In una padella che possa contenere il piatto finito, metti un giro generoso di olio extravergine di oliva e aggiungi la cipolla. Lascia appassire la cipolla per un paio di minuti a fuoco basso, infine aggiungi metà del salmone e lascialo insaporire con la cipolla nell'olio.





- 3** In un mixer metti la panna e il restante salmone, frulla per ottenere una deliziosa e invitante crema vellutata che aggiungerai subito in padella con il salmone e la cipolla.





- 4 Quando l'acqua bolle aggiungi una buona presa di sale e le tagliatelle, falle cuocere rispettando i tempi riportati sulla confezione, di solito per le tagliatelle fresche ci vogliono 3 o 3 minuti.

Quando le tagliatelle saranno cotte, scolale e mettile nella padella con il condimento, insaporisci con del prezzemolo fresco appena tritato e spadella un paio di minuti sul fuoco vivace. Servi subito le tagliatelle al salmone.





TAGLIATELLE AL SALMONE: LA RICETTA CREMOSA PER UN PRIMO

Le tagliatelle al salmone sono un primo piatto raffinato, perfetto per cene eleganti o festività come Natale e Capodanno. La combinazione tra il gusto affumicato del salmone e la cremosità della panna fresca rende questa ricetta irresistibile. **Originarie degli anni '80**, le tagliatelle al

PIATTO RAFFINATO

salmone sono un **classico intramontabile**, ancora oggi apprezzato per la sua semplicità e il sapore ricco.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un risultato perfetto, utilizza tagliatelle all'uovo fresche che assorbono meglio il condimento. Puoi sostituire la panna con yogurt greco per una versione più leggera o con panna vegetale per una variante senza lattosio.

Se avanza del salmone, puoi utilizzarlo per preparare una [pasta al salmone e zucchine](#) o un [antipasto con crostini](#).

Per arricchire il piatto, aggiungi erba cipollina al posto del prezzemolo o sfuma il salmone con un tocco di vino bianco o brandy.

COME CONSERVARE LE TAGLIATELLE AL SALMONE AFFUMICATO

Le tagliatelle al salmone vanno gustate subito per apprezzarne al meglio la cremosità. Se avanzano, conservale in frigorifero in un contenitore ermetico per massimo 24 ore. Riscaldale a fuoco basso con un filo di panna o latte per mantenerle morbide.

POTRESTI CUCINARE ANCHE

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di primi piatti raffinati da provare:

[Risotto al salmone](#) : un classico elegante e saporito.

[Farfalle al basilico e salmone](#): una variante fresca e leggera.

[Lasagne al salmone](#): un'alternativa cremosa e originale delle [classiche lasagne](#).