

PRIMI PIATTI

## Trofie con panna salmone e gamberetti

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Se vi piacciono i [primi piatti di pesce](#) e avete già sperimentato i mitici [spaghetti con le vongole](#), dovete assolutamente provare le Trofie **con panna salmone e gamberetti**: sono un piatto non propriamente leggero ma sicuramente saporito grazie alla panna ed al salmone affumicato.

Per non farci mancare nulla c'è anche l'aggiunta del curry e dei gamberetti...questo è il piatto che il nostro utente Ryuk ci propone e noi abbiamo voluto riprovarla facendone un video, provate anche voi questa ricetta, e vale assolutamente la pena!

Se cerchi altre ricette con le trofie puoi provare:

[Trofie alla ligure](#)

[Trofie zucca e salsiccia](#)

## INGREDIENTI

TROFIE 400 gr

SALMONE AFFUMICATO 300 gr

GAMBERETTI puliti - 300 gr

PANNA 250 ml

CURRY 2 cucchiaini da tè

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Se volete realizzare la ricetta delle trofie con panna e salmone, in una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.



- 2 Nel frattempo in una padella antiaderente fate rosolare in una noce di burro il salmone spezzettato ed i gamberetti.



3 Aggiungete la panna e mescolate.



4 Aggiungete il curry e stemperatelo nella panna.



5 Se dovesse risultare troppo denso unite un mestolo dell'acqua di cottura della pasta.

Scolate le trofie e trasferitele in padella con il sugo e lasciate mantecare.



6 Tritate il prezzemolo ed unitelo in padella.



**7** Servite le trofie con salmone e gamberetti ben calde.



## CONSIGLI

**Posso fare questa ricetta con il salmone fresco?**

Certo, fai dei pezzetti piccoli piccoli e soffriggi come sempre

**Al posto delle trofie posso usare qualunque altro tipo di pasta?**

Certo, puoi usare qualunque tipo di pasta

**Quanto tempo si può conservare questa pasta?**

Essendo questa una preparazione di pesce, è delicata e quindi ti consiglio di consumarla nel più breve tempo possibile.

**Adoro questa pasta, mi daresti altre ricette con il salmone?**

Prova il nostro [burger di salmone](#) e [pasta salmone e zafferano](#)