

PRIMI PIATTI

Farfalle al basilico e salmone

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **12 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se avete voglia di portare a tavola un piatto gustoso che sia d'effetto e che vi faccia fare un'ottima figura con i vostri commensali, le farfalle al basilico e salmone, sono proprio ciò che fa per voi! Soprattutto d'estate il basilico abbonda e spesso ci ritroviamo ad acquistare del pesto al supermercato senza pensare che alla fine potremmo prepararcelo in due secondi a casa per conto nostro, con gli ingredienti che più amiamo.

In questo caso abbiamo pensato di preparare una sorta di pesto senza parmigiano e con l'aggiunta di

mandorle invece che di pinoli, abbiamo, poi, arricchito il condimento della pasta con delle striscioline di salmone affumicato....il risultato? Da leccarsi i baffi!

In più questo tipo di pasta è ottima anche se consumata fredda, pertanto vi sarà possibile prepararla in anticipo e conservarla ben coperta in frigorifero. Un'altra idea per un primo facile e veloce? Provate la ricetta della [pasta margherita](#), buonissima!

INGREDIENTI

FARFALLE 400 gr

SALMONE AFFUMICATO 200 gr

BASILICO 1 mazzetto

MANDORLE IN SCAGLIE 50 gr

SPICCHIO DI AGLIO ½

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

125 ml

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa portate a bollore una pentola d'acqua per la cottura della pasta. Quando l'acqua avrà spiccato bollore, salatela e tuffatevi le farfalle.





- 2 Nel frattempo lavate ed asciugate il basilico e trasferitelo in un bicchiere del frullatore ad immersione ed unitevi le mandorle, un bel pizzicotto di sale, mezzo spicchio d'aglio e l'olio extravergine d'oliva.





3 Frullate il tutto fino ad ottenere un pesto molto vellutato che trasferirete in una ciotola

molto capiente.



- 4 Tagliate il salmone affumicato a listarelle e mettetelo da parte fino al momento di utilizzarlo.



- 5 Scolate la pasta e trasferitela nella ciotola insieme al pesto e mescolate per condire alla perfezione.





6 Aggiungete, infine, il salmone e mescolate un altro po' fino a distribuire il salmone in modo uniforme.



7 Servite la pasta a piacere tiepida o anche fredda.

