

PRIMI PIATTI

## Farfalle salmone affumicato e scorza di limone

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 12 min    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile



Le farfalle salmone affumicato e scorza di limone sono un vero salvacena raffinato, capace di coniugare la **golosità della tradizione** con un tocco agrumato che pulisce il palato e rende il piatto moderno. Questa ricetta è ideale per chi ha poco tempo ma non vuole rinunciare a un pasto di qualità, perfetto anche per una cena improvvisata con gli amici. La dolcezza del salmone viene esaltata dalla nota vivace del limone, creando un equilibrio di sapori davvero armonioso.

Per rendere il tuo menù ancora più completo, potresti iniziare con un [nigiri di salmone](#) o servire dopo la pasta un leggero [salmone al forno con erbe aromatiche e limone](#)

. Se ami i primi piatti di mare, non perderti anche i nostri [spaghetti al nero di seppia](#) o questa sfiziosa versione di [paella valenciana](#). La preparazione delle farfalle salmone affumicato e scorza di limone è intuitiva e veloce, ma richiede alcuni piccoli accorgimenti, come l'aggiunta della scorza solo alla fine, per preservare tutto l'aroma degli oli essenziali del frutto.

## INGREDIENTI PER LE FARFALLE CON SALMONE AFFUMICATO E SCORZA DI LIMONE

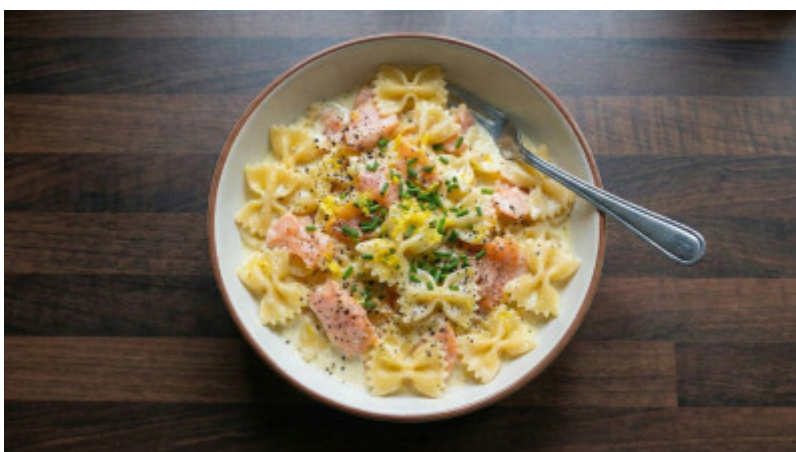
FARFALLE 320 gr  
SALMONE AFFUMICATO 200 gr  
SCORZA DI LIMONE 1  
PANNA DA CUCINA 200 ml  
BURRO 30 gr  
ERBA CIPOLLINA fresca -  
SALE  
PEPE NERO  
VODKA o vino bianco per sfumare - ½  
bicchieri

## PREPARAZIONE DELLE FARFALLE SALMONE AFFUMICATO E SCORZA DI

**1** Metti sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata e portala a bollore. Mentre aspetti che l'acqua bolla, prendi il salmone affumicato e taglialo a striscioline o a pezzetti non troppo piccoli su un tagliere. Grattugia finemente la scorza del limone, facendo attenzione a non prelevare la parte bianca che è amara, e tienila da parte. In una padella capiente, fai sciogliere il burro a fuoco dolce. Aggiungi metà del salmone e lascialo rosolare per appena un minuto. Se ti piace, sfuma con un goccio di vodka o vino bianco e lascia evaporare l'alcol. Unisci la panna (o il formaggio spalmabile leggermente stemperato con un cucchiaino di acqua calda) e aggiungi metà della scorza di limone grattugiata. Mescola bene e spegni il fuoco per non far asciugare troppo il condimento.



**2** Scola le farfalle un minuto prima del termine della cottura (tenendo da parte un mestolo di acqua di cottura). Versa la pasta direttamente nella padella con il condimento. Accendi nuovamente il fuoco, aggiungi il salmone rimasto (quello crudo darà una consistenza diversa e un sapore più intenso) e il mestolo di acqua di cottura messo da parte. Salta il tutto a fiamma vivace per un minuto finché la crema non avvolge perfettamente le farfalle. Spegni il fuoco e arricchisci il piatto con la restante scorza di limone, una generosa macinata di pepe nero e l'erba cipollina fresca tritata. Impiatta e servi immediatamente le tue farfalle ben calde!



## IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: sostituisci le farfalle classiche con una pasta corta senza glutine, preferibilmente di riso e mais, che tiene bene la cottura.

Versione senza lattosio: utilizza una panna vegetale da cucina (come quella di soia o riso) oppure manteca la pasta solo con un po' di acqua di cottura e un filo d'olio extravergine.

Versione light: sostituisci la panna con dello yogurt greco bianco o della ricotta fresca allungata con acqua di cottura per una cremosità più leggera.

L'idea vegetariana/vegana: per un effetto simile, utilizza del tofu affumicato tagliato a cubetti piccolissimi e saltato in padella, mantenendo la scorza di limone per la freschezza.

L'idea WOW: aggiungi una manciata di pistacchi tostiti granellati e qualche grano di pepe rosa per un contrasto cromatico e una nota croccante da ristorante stellato.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: non cuocere mai il salmone affumicato troppo a lungo. Basta scottarlo per pochi secondi o aggiungerlo direttamente alla panna calda fuori dal fuoco: in questo modo resterà tenero e non diventerà eccessivamente salato.

Lo sfizio in più: aggiungi un cucchiaino di vodka o di gin mentre scotti il salmone; la nota alcolica evaporerà lasciando un retrogusto sofisticato che si sposa benissimo con il limone.

L'idea per i bambini: usa farfalle colorate (magari agli spinaci o al pomodoro) per rendere il piatto più allegro e invita i più piccoli ad aggiungere la "neve" (il parmigiano o la scorza grattugiata), magari insieme a questi [bastoncini di pesce fatti in casa](#).

Idea antispreco: usa il limone intero! Prima grattugia la scorza per le tue farfalle salmone affumicato e scorza di limone, poi spremi il succo per preparare una citronette per profumare l'acqua di cottura.

## CONSERVAZIONE

Le farfalle salmone affumicato e scorza di limone vanno gustate calde e appena fatte. Se avanzano, si conservano in frigorifero per al massimo un giorno, ma sarà necessario riscaldarle in padella con un goccio di latte per ridare fluidità alla salsa.