

PRIMI PIATTI

# Farfalle salmone e pomodorini

di: *Cookaround*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

FARFALLE 400 gr

SALMONE AFFUMICATO o salmone  
marinato (gravlax) - 200 gr

POMODORI CILIEGINI 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

BASILICO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

Una pasta con il salmone, quante ne avrete viste? E tutte con lo stesso medesimo sapore di salmone affumicato salato e panna. Le farfalle salmone e pomodorini sono buonissime! Noi abbiamo voluto confezionare un nuovo vestito per questo piatto eliminando la pasta ed inserendo i pomodorini per una versione più estiva e consigliando, per chi ne ha la possibilità, di sostituire il classico salmone affumicato con del gravlax.

Speriamo che l'abbinamento pasta-salmone non rimanga nello stereotipo delle classiche pennette al salmone!

# PREPARAZIONE

- 1 Scaldate un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, possibilmente in ferro. Aggiungete uno spicchio d'aglio in camicia e fate prendere calore.



- 2 Nel frattempo lavate e tagliate i pomodorini a metà o in quarti in base alla loro grandezza. Trasferiteli in padella con l'olio sfigolante e fateli saltare a fuoco vivace.





- 3 Portate a bollore una pentola colma d'acqua, salatela e tuffatevi la pasta che dovrà cuocere al dente.



- 4 Affettate il salmone molto molto sottile se non è già in fette.



- 5 Aggiungete del basilico spezzettato a mano nella padella con i pomodorini, salateli e fateli saltare ancora per un minuto.



**6** Rimuovete lo spicchio d'aglio dalla padella e aggiungete le fettine sottili di salmone.



**7** Ammorbidite il sugo con un mestolo d'acqua della pasta e fate insaporire per qualche altro istante.



**8** Scolate la pasta e trasferitela nella padella con il sugo, mescolate per condirla bene. Aggiungete del basilico fresco tritato grossolanamente e una macinata di pepe nero.



9 Servite la pasta calda decorando ciascun piatto con un ciuffetto di basilico fresco.

