

PRIMI PIATTI

Farfalle salmone e pomodorini

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se vi proponiamo la [pasta con il salmone](#) certamente penserete subito all'intramontabile abbinamento di panna fresca e salmone affumicato che non passa mai di moda. Noi però abbiamo voluto confezionare un nuovo vestito per questo piatto tradizionale eliminando la panna ed aggiungendo i pomodorini per una versione più estiva e consigliando, per chi ne ha la possibilità, di sostituire il classico salmone affumicato con del gravlax, un salmone marinato dal gusto ancora più aromatico.

Venite a scoprire altre deliziose varianti della pasta al salmone:

[Pasta con salmone fresco](#)

[Pasta panna e salmone](#)

Pasta al salmone e crema di zucchine

Pasta con salmone affumicato e vodka

INGREDIENTI

FARFALLE 300 gr

SALMONE AFFUMICATO o salmone
marinato (gravlax) - 150 gr

POMODORI CILIEGINI 300 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

BASILICO 1 ciuffo

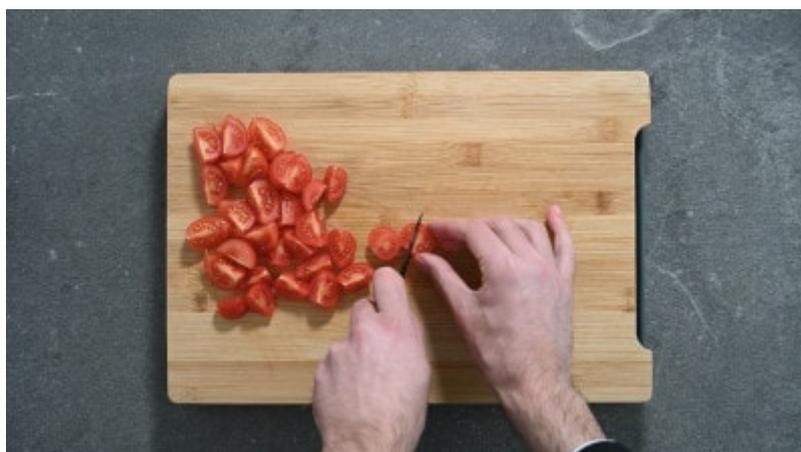
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

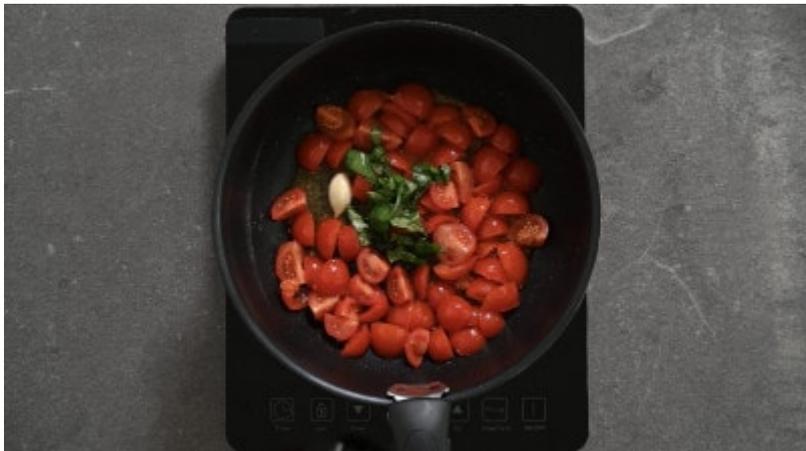
PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le farfalle al salmone e pomodorini per prima cosa laviamo e tagliamo i pomodorini in 4. Scaldiamo un filo d'olio e uno spicchio d'aglio in una padella.





- 2 Versiamo i pomodorini in padella. Aggiustiamo di sale, aggiungiamo il basilico spezzettato e cuociamo i pomodorini per qualche minuto.



- 3 Portiamo a bollire una pentola colma d'acqua, saliamo e tuffiamo la pasta che dovrà cuocere al dente. Nel frattempo tagliamo il salmone a strisciole.



4 Aggiungiamo il salmone ai pomodorini e cuociamo per qualche minuto. Rimuoviamo l'aglio, aggiungiamo un mestolo di acqua di cottura della pasta e mescoliamo.





5 Aggiungiamo la pasta al dente, mescoliamo e terminiamo con un po' di basilico e pepe. Le farfalle salmone e pomodorini sono pronte. Non ci resta che impiattare e servirle calde.

