

PRIMI PIATTI

Pasta asparagi e salmone

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

RIGATONI 400 gr

SALMONE FRESCO 300 gr

ASPARAGI 500 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

Pasta asparagi e salmone: questa è proprio la ricetta giusta per chi vuole portare a tavola un piatto sfizioso e gustoso, ma senza passare troppo tempo in cucina. L'abbinamento asparagi, salmone, è già ampiamente collaudato, si trovano infatti spesso assieme come secondo piatto, ma credeteci, in una pasta ha davvero un suo perchè.

Provate questo piatto e se cercate altre ricette con il salmone, ecco per voi altre idee golose:

[salmone affumicato](#)

[pennette al salmone](#)

[salmone in padella](#)

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la pasta asparagi e salmone, per prima cosa in una padella mettete olio e aglio a soffriggere, nel frattempo tagliate a cubetti il trancio di salmone. Quando l'olio sarà caldo aggiungete il salmone, rosolatelo ma senza stracuocerlo, quindi alzatelo dalla padella.





2 Preparete gli asparagi, tagliate le punte e tuffatele nell'olio per qualche minuto. Quindi scolateli.



3 A questo punto mettete i gambi tagliati sempre nella stessa padella. Cuoceteli per una decina di minuti aggiungendo un mestolino di acqua calda.





- 4 Cuocete la pasta, e quando manca un minuto, riunite tutti gli ingredienti in padella aggiungendo un mestolo di acqua di cottura. Scolate la pasta, mescolatela in padella e aggiungete un po' di pepe se vi piace.

Servite caldo.



