PRIMI PIATTI

Pasta con salmone affumicato e vodka

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

La pasta con salmone affumicato e vodka è un primo piatto che rievoca i sapori della cucina anni 80: salmone e vodka sono due ingredienti intramontabili, un binomio gustoso, qui riproposto in una veste cremosa e avvolgente, dal gusto irresistibile.

La pasta con salmone affumicato e vodka, inoltre, si prepara in poco tempo, mentre cuociono le linguine hai il tempo per cucinare il condimento; pertanto questa ricetta si presta perfettamente come salvacena o per un pranzo improvvisato tra amici.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare in breve tempo un delizioso piatto di pasta con salmone affumicato e vodka, proprio come si usava nei mitici anni'80!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

Lasagne cupcake al salmone
Girelle di pasta sfoglia con salmone
Risotto al salmone
Salmone in crosta di pistacchi
Avocado toast al salmone

INGREDIENTI

LINGUINE 320 gr

SALMONE AFFUMICATO 350 gr

VODKA 50 gr

POLPA DI POMODORO 200 gr

PANNA DA CUCINA 200 gr

BURRO 30 gr

SALE

COME SI PREPARA LA PASTA CON SALMONE AFFUMICATO E VODKA

1 Taglia il salmone affumicato a dadini non troppo piccoli o a striscioline. In una padella ampia sciogli il burro.

2 Unisci il salmone al burro e fallo saltare a fiamma media per circa 4 minuti. Sfuma con la vodka e lascia evaporare completamente la parte alcolica.

3 Aggiungi la polpa di pomodoro e cuoci a fiamma bassa per una decina di minuti senza coperchio, mescolando di tanto in tanto.

4 Togli la padella dal fuoco, versa la panna e amalgama con cura tutti gli ingredienti. Assaggia e aggiusta, eventualmente, di sale.

5 Lessa, intanto, le linguine in acqua salata bollente per il tempo indicato sulla confezione. Scola la pasta al dente e trasferiscila direttamente nella padella con il condimento.

6 Mescola bene, fin quando le linguine saranno completamente avvolte dal sughetto cremoso e, qualora il condimento dovesse risultare un po' asciutto, aggiungi qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta. Servi le linguine con salmone affumicato e vodka immediatamente, ancora calde e cremose.

Conservazione

Le linguine con salmone e vodka vanno consumate appena pronte, ti sconsiglio la conservazione in frigorifero o in congelatore.