

PRIMI PIATTI

Pasta con salmone affumicato e vodka

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: medio



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. Il condimento, inoltre, si prepara in poco tempo, mentre cuociono le linguine, pertanto questa ricetta si presta perfettamente come salvacena o per un pranzo improvvisato tra amici!

Venite a scoprire altre varianti deliziose di questo piatto:

[pasta con salmone fresco](#)

[pasta con salmone affumicato](#)

[tagliatelle al salmone](#)

[pasta al salmone e crema di zucchine](#)

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

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il salmone affumicato a dadini non troppo piccoli o a striscioline. In una padella ampia sciogliere il burro.





2 Unire il salmone al burro e farlo saltare a fiamma media per circa 4 minuti. Sfumare con la vodka e lasciar evaporare completamente la parte alcolica.



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



- 4 Togliere la padella dal fuoco, versare la panna e amalgamare con cura tutti gli ingredienti. Assaggiare e aggiustare, eventualmente, di sale.



- 5** Lessare, intanto, le linguine in acqua salata bollente per il tempo indicato sulla confezione. Scolare al dente e trasferirle direttamente nella padella con il condimento.





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



CONSERVAZIONE

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