

PRIMI PIATTI

# Farfalle e spinaci con salmone affumicato

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Farfalle e spinaci con salmone affumicato, un modo un po' diverso di presentare una pasta con il salmone...diciamocelo c'è un tentativo di rendere sano un piatto che di sano e leggero ha poco con l'aggiunta degli spinaci.

Vero ropa55?

## INGREDIENTI

FARFALLE o pasta corta - 400 gr  
SPINACI 3 cubetti surgelati - 1 mazzo  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
oppure 2 noci di burro - 4 cucchiaini da tavola  
PARMIGIANO REGGIANO 30 gr  
PANNA DA CUCINA 4 cucchiaini da tavola  
SALMONE AFFUMICATO 70 gr  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Metti una pentola colma d'acqua a bollire. Quando bolle, salala e tuffaci la pasta a cuocere.



- 2 Fate fondere una noce di burro in padella, aggiungete uno spicchio d'aglio e gli spinaci tritati che avrete precedentemente lessato.





**3** Togliete l'aglio ed aggiungete il parmigiano grattugiato.



**4** Aggiungete la panna e fate restringere il sugo. Salate adeguatamente.

Se dovesse servire per ammorbidirlo, aggiungete un mestolino d'acqua di cottura della pasta al sugo.



**5** A questo punto, mentre il sugo si restringe, tagliate il salmone e scolate la pasta.



6 Unite la pasta al sugo di spinaci, lasciate mantecare bene.



7 Aggiungete il salmone solo nell'ultimo minuto. Servite immediatamente la pasta ancora calda e cremosa.



