

PRIMI PIATTI

Pasta al salmone

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La [pasta al salmone](#) è un jolly in cucina, da giocare ogni qual volta il tempo stringe e avete ospiti a cena. Un [primo piatto](#) semplice e veloce ma ricco di gusto e che soddisferà tutti i palati. In questa versione, che è la più classica, il salmone viene utilizzato nella sua versione affumicata, ma nulla vi vieta, se preferite, di utilizzare il salmone fresco, ingrediente sicuramente più apprezzato dagli amanti del pesce. Qui troverete una ricetta facile e veloce, un sughetto espresso che si prepara nel tempo di cottura della pasta!

Scoprite altri deliziosi primi piatti con il salmone:

[Pasta con salmone e pomodorini](#)

[Farfalle al salmone e pomodorini](#)

[Pennette con salmone fresco](#)

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

[Pasta al salmone e vodka](#)

INGREDIENTI

SEDANI RIGATI o altra pasta corta - 400 gr

SALMONE AFFUMICATO 150 gr

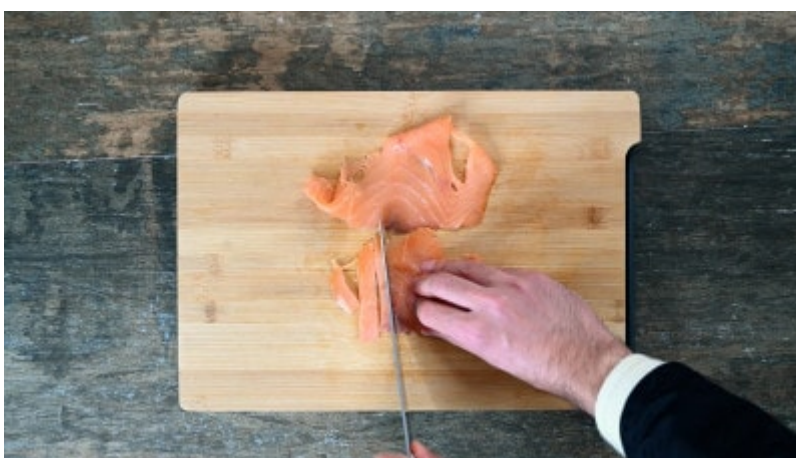
PANNA 250 ml

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la pasta al salmone, per prima cosa mettiamo l'acqua salata a bollire, tagliamo il salmone affumicato a striscioline e mettiamolo da parte. In una padella versiamo la panna e pepiamo.



- 2** Aggiungiamo metà salmone e scaldiamo per qualche minuto. Quando la panna inizierà a sobbollire, togliamo dal fuoco e frulliamo il tutto. Intanto cuociamo la pasta.



- 3** Nel frattempo in un'altra padella adagiamo il salmone a listarelle rimasto e facciamolo scottare. Quando il salmone comincerà a sfrigolare aggiungiamo la pasta, facciamo saltare per qualche minuto.





4 Versiamo anche la panna e mescoliamo il tutto. Impiattiamo e serviamo subito la nostra pasta al salmone.

