

PRIMI PIATTI

Pasta al salmone

di: *Cookaround*

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 ne avete a disposizione, di utilizzare il salmone fresco, ingrediente sicuramente più apprezzato dagli amanti del pesce.

Se, invece, volete accontentare un po' tutti, la versione affumicata sarà quella che sicuramente si avvicinerà di più al gusto di tutti.

Non vi resta che mettere sul fuoco una pentola colma d'acqua per la cottura della pasta e giusto nel tempo che la pasta cuocerà, voi potrete preparare un condimento veramente gustoso.

INGREDIENTI

SEDANI RIGATI o altra pasta corta - 400 gr

SALMONE AFFUMICATO 150 gr

PANNA 250 ml

ANETO rametti - 4

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa per preparare la pasta al salmone, dovrete mettere sul fuoco una pentola d'acqua per la cottura della pasta. In effetti il sugo è talmente veloce da preparare che lo potrete fare nel tempo di cottura della pasta.

Quando l'acqua spicca bollore, salatela leggermente e tuffatevi da subito la pasta.



- 2 Mentre la pasta cuoce, preparate il condimento: scaldate la panna in una padellina a fuoco moderato.



- 3 Tagliate il salmone affumicato a listarelle, lasciandone qualche fettina per la decorazione finale.



- 4 Aggiungete il salmone alla panna quando questa sarà calda e aromatizzate il tutto con un rametto di aneto.





- 5 Spegnete il fuoco sotto la padella quando la panna inizierà a bollire e lasciate insaporire fuori dal fuoco.

A questo punto trasferite il sugo di panna e salmone nel bicchiere del frullatore ad immersione e frullate.



- 6 Scaldate un'altra padella e unite il salmone messo da parte e fatelo scottare velocemente. Spegnete il fuoco dopo pochissimo, ovvero quando inizierete a sentire uno sfrigolio e il salmone inizierà a sudare.



- 7 A questo punto scolate la pasta, riaccendete il fuoco sotto la padella con il salmone e trasferitevi la pasta che salterete per un minuto a fuoco vivace.



- 8 Aggiungete, ora, anche la panna frullata con l'aneto ed il salmone e lasciate che la pasta assorba tutto il condimento sul fuoco.



9 Servite la pasta al salmone decorando ciascun piatto con un rametto di aneto.

CONSIGLIO