

PRIMI PIATTI

## Pasta con il salmone

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



### INGREDIENTI

MEZZE MANICHE 400 gr  
SALMONE 300 gr  
POMODORI CILIEGINI 200 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE

Un primo piatto estivo e leggero a base di pesce, nello specifico a base di salmone. Questa non è solo una ricetta leggera ma è anche veloce, giuto il tempo di far saltare i pomodorini e cuocere brevemente il salmone ed ecco che il sugo è pronto per condire la pasta.

## Preparazione

**1** Per preparare la pasta con il salmone la prima cosa da fare è di realizzare il sughetto.

In una padella fate insaporire l'olio con uno spicchio d'aglio.

Lasciate insaporire per qualche istante e togliete lo spicchio.



**2** Tagliate il salmone a dadini e aggiungetelo nella padela con l'olio aromatizzato.

Fate rosolare a fiamma viva per un 1-2 minuti al massimo e poi aggiungete i pomodorini tagliati a metà.





**3** Regolate di sale e aggiungete del pepe macinato al momento.



- 4 Lessate le tagliatelle, al dente, saltatele in padella con il condimento. Servite a tavola, caldo con una spolverata di prezzemolo tritato.