

PRIMI PIATTI

Penne salmone e funghi

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PENNE 400 gr
SALMONE fresco - 250 gr
FUNGHI PORCINI 3
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

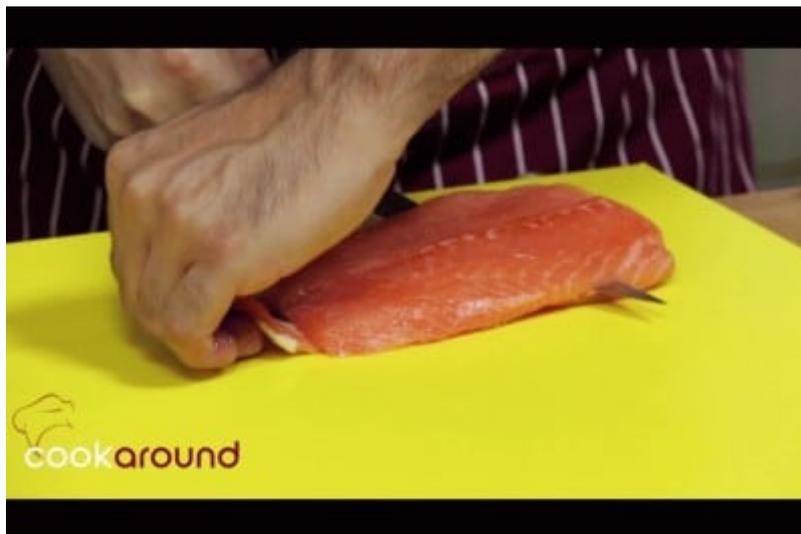
Le penne salmone e funghi rientrano nella categoria di ricette mari e monti e prendono ispirazione dalla classica [pasta con il salmone affumicato](#). Questo accostamento in particolare è forse più recente di altri: il gusto è sorprendente ed è una ricetta di facile esecuzione, insomma, da provare subito!

PREPARAZIONE

- 1 Mettete subito sul fuoco una pentola colma d'acqua salata per la cottura della pasta e non appena spicca bollore, tuffatevi i pennoni.



- 2 Dedicatevi, ora, al condimento: rimuovete la pelle dal filetto di salmone facendo scorrere un coltello molto affilato tra la pelle e la polpa del pesce, quindi tagliate la polpa a dadini.





- 3 Scaldate in una padella capiente un giro d'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio in camicia.

Non appena l'olio inizia a sfrigolare, unite anche i bocconcini di salmone che dovranno rosolare uniformemente.



- 4 Nel frattempo prendete i funghi porcini, dividete le cappelle dai gambi e tagliate quest'ultimi a dadotti.



- 5 Prelevate il salmone dalla padella cercando di lasciare il sugo di cottura sul fondo della padella poiché servirà per la cottura dei gambi dei porcini.



- 6 Quando i gambi dei porcini saranno appena rosolati, sfumateli con del vino bianco e lasciate che evaporino.



7 Nel frattempo affettate molto finemente le cappelle dei funghi.



8 Rimuovete dalla padella lo spicchio d'aglio e unite il salmone precedentemente rosolato e le cappelle di funghi affettati; fate saltare il tutto a fuoco dolce.

Tritate finemente il prezzemolo ed aggiungetene un pochino alla padella, il resto servirà per decorare i piatti prima di portarli in tavola.

Affettate a striscioline un peperoncino piccante, rimuovendo i semi e unite anch'esso al condimento.

Scolate la pasta e trasferitela nella padella con la pasta, saltatela brevemente quindi ultimate con poco prezzemolo fresco e un bel giro d'olio extravergine d'oliva.



9 Servite immediatamente in tavola insaporendo il tutto con una macinata di pepe nero e una spolverata di prezzemolo tritato a piacere.



NOTE

Il salmone migliore da consumare fresco è quello detto argenteo, che presenta una carne più prelibata grazie al grasso accumulato nella sua vita in mare. Si può consumare fresco, essiccato e conservato in tranci e viene definito un pesce raffinato, molto gustoso e ormai presente tutto l'anno sul banco del pesce. Ha un legame strettissimo con la trota, dal quale si suppone una discendenza, si presta benissimo alla preparazione con erbe aromatiche, soprattutto con l'aneto ed è ottimo anche preparato intero alla griglia e arrosto.