

PRIMI PIATTI

Spaghetti con salmone

di: *cdarco*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *2 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *12 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

180 g di spaghetti
1/2 cipolla
60 g di mascarpone
90 ml di panna da cucina
50 g di salmone affumicato
40 g di prosciutto cotto
10 g di rucola
14/16 capperi
7 olive bianche snocciolate (se volete potete sostituire con quelle nere)
olio extravergine di oliva qb
sale qb.

PREPARAZIONE

- 1 Prima di tutto lessate gli spaghetti e nel frattempo soffriggete la cipolla tagliata a pezzettini nell'olio, aggiungete il prosciutto e il salmone tagliato a pezzetti e fate cuocere a fiamma bassa per un paio di minuti.



- 2 Aggiungete il mascarpone e la panna, mescolate con un mestolo di legno (facendo attenzione che il sugo non prenda il bollore altrimenti si asciuga troppo).



- 3 Togliete la padella dal fuoco e aggiungete i capperi, le olive, la rucola e un pizzico di sale. Quando la pasta sarà al dente scolatela, versatela nel composto e amalgamate il tutto. Buon appetito!