

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**



Sappiamo bene che spesso non si ha tanta voglia di stare ai fornelli, soprattutto d'estate. È per questo motivo che vogliamo qui proporvi una ricetta sfiziosa e semplice ma molto saporita. Gli spaghetti con salmone sono infatti questo e molto di più.

Basterà che voi acquistiate un bel trancio, e il più è fatto. Pochi ingredienti rendono questo piatto davvero super!

Qui abbiamo utilizzato la pasta lunga ma se non la preferite potete assolutamente utilizzare la pasta che vi piace di più. Seguite i nostri consigli e questo primo di pesce verrà ottimo.

Se poi vi piace tanto ecco altre ricette con il salmone:

[salmone affumicato](#)

[pennette al salmone](#)

[salmone in padella](#)

INGREDIENTI

SPAGHETTI 350 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

MASCARPONE 100 gr

PANNA FRESCA 150 gr

SALMONE FRESCO 250 gr

RUCOLA 40 gr

OLIVE NERE 50 gr

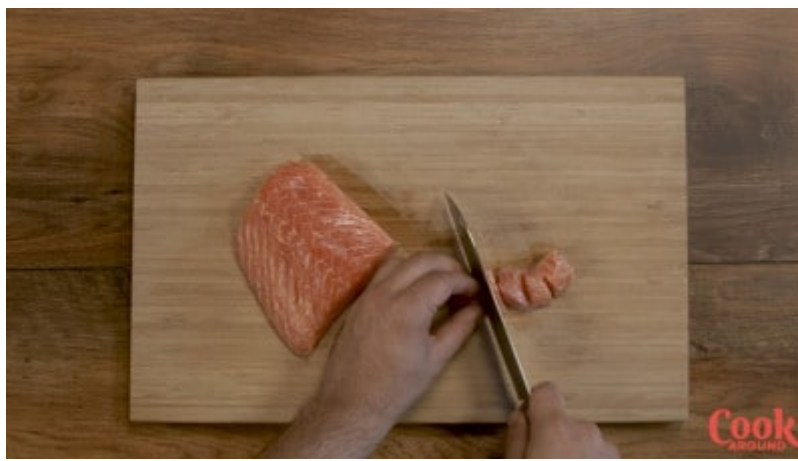
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

1 Per realizzare questa ricetta tagliate il salmone a dadini.





- 2 Soffriggete l'aglio nell'olio, quindi aggiungete il salmone tagliato a pezzetti e fate cuocere a fiamma medio bassa per un paio di minuti. Aggiungete il mascarpone e la panna, mescolate con un mestolo di legno regolare di sale e pepe.









3 Ora scolate la pasta al dente e mettetela in padella.

Aggiungete acqua di cottura se necessario.





4 Togliete la padella dal fuoco aggiungete le olive, la rucola e una girata di pepe.



