

PRIMI PIATTI

Trenette al salmone

di: *Flavio Ceccon*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

TRENETTE 400 gr
SALMONE AFFUMICATO 200 gr
PANNA DA CUCINA 200 gr
BRANDY 1 bicchierino
KETCHUP 2 cucchiaini da tavola
SCALOGNO 1
SALE
PEPE NERO

Trenette al salmone, un classico anni '80 ma che fa sempre piacere gustare nuovamente, non foss'altro che per tornare indietro nel tempo.

Uno dei piatti cosiddetti da universitari, quando gli spiccioli sono pochi e c'è la necessità di fare una gran bella figura con la compagna di corsi, ma ciò non toglie che possa essere un ottimo piatto dell'ultimo minuto anche in una cena informale tra amici.

Provate a seguire le indicazioni presenti nel video e otterrete una pasta al salmone davvero perfetta!

PREPARAZIONE

- 1 Pulite e tritate lo scalogno. Fate scaldare un fondo d'olio in una padella e fatevelo soffriggere.



- 2 Nel frattempo tagliate il salmone affumicato a listarelle, quindi unitelo alla padella e fatelo rosolare.



3 Unite, successivamente, la panna e mescolate per amalgamare bene gli ingredienti.



4 Insaporite, infine, il sugo con il ketchup, il Brandy e una macinata di pepe.



5 Nel frattempo avrete portato a bollire una pentola d'acqua, salatela e tuffatevi le trenette che cuocerete al dente.



- 6 Quasi al termine della cottura della pasta, prelevate un mestolo d'acqua e utilizzatelo per ammorbidire e legare ulteriormente il sugo.



- 7 Scolate la pasta e trasferitela in padella per saltarla velocemente con il sugo al salmone.



- 8 Servite la pasta ben calda con un'ultima macinata di pepe a piacere.

