

PRIMI PIATTI

Trofie con panna salmone e gamberetti

di: *Ryuk*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

TROFIE 400 gr

SALMONE AFFUMICATO 300 gr

GAMBERETTI puliti - 300 gr

PANNA 250 ml

CURRY 2 cucchiari da tè

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

Trofie con panna salmone e gamberetti sono un piatto non propriamente leggero ma sicuramente saporito grazie alla panna ed al salmone affumicato.

Per non farci mancare nulla c'è anche l'aggiunta del curry e dei gamberetti...questo è il piatto che il nostro utente Ryuk ci propone e noi abbiamo voluto riprovarla facendone un video, provate anche voi questa ricetta, e vale assolutamente la pena!

PREPARAZIONE

- 1 Se volete realizzare la ricetta delle trofie con panna e salmone, in una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.



- 2 Nel frattempo in una padella antiaderente fate rosolare in una noce di burro il salmone spezzettato ed i gamberetti.





3 Aggiungete la panna e mescolate.



4 Aggiungete il curry e stemperatelo nella panna.



5 Se dovesse risultare troppo denso unite un mestolo dell'acqua di cottura della pasta.

Scolate le trofie e trasferitele in padella con il sugo e lasciate mantecare.



6 Tritate il prezzemolo ed unitelo in padella.



7 Servite le trofie con salmone e gamberetti ben calde.



CONSIGLI