




Pasta al salmone


<https://www.lacucinaimperfetta.com/pasta-al-salmone/>



 Preparazione: **15 min**

 Cottura: **10 min**

 Tempo totale: **25 min**

 Difficoltà: **facile**

 SENZA LATTOSIO

La **pasta al salmone** fresco è un piatto velocissimo, leggero e sfizioso che preparo quando abbiamo voglia di un primo di mare poco impegnativo. Ho preparato questa pasta **senza panna** anche se in molte ricette viene usata per ottenere un risultato più cremoso, ma a me proprio non piace e per ottenere un piatto più legato ho finito di cuocere i tagliolini nel tegame dove avevo cotto il salmone aiutandomi con la sua acqua di cottura. Per sgrassare il gusto del pesce ho utilizzato del *limone*, sia il succo che la buccia, e per profumare del *finocchietto selvatico* che eventualmente potete sostituire con del prezzemolo o del timo. Potete usare il filo di pasta che preferite, sia corto che lungo, in questo caso io ho scelto dei tagliolini all'uovo ma va benissimo anche una comune pasta secca. Se volete aggiungere un tocco di colore e di sapore in più **potete fare saltare in padella con il salmone anche qualche pomodorino tagliato a metà**. Provate anche la mia [pasta con salmone e zucchine](#).

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 2 PERSONE



- tagliolini all'uovo 1255 g
- salmone fresco 300 g
- limoni 1
- olio extra vergine di oliva 2 cucchiari
- sale
- pepe
- finocchietto selvatico

PROCEDIMENTO

COME FARE LA PASTA AL SALMONE

1

Pulite il salmone eliminando la pelle e la spina centrale per ottenere dei filetti ben puliti. Tagliate i filetti in cubetti delle stesse dimensioni.



2

Scaldate l'olio in un tegame antiaderente e unite il salmone. Cuocetelo a fiamma viva per pochi

minuti, poi bagnatele con il succo di 1/2 limone, salate e pepate generosamente. Spegnete e togliete il salmone dal tegame tenendolo al caldo.



3

Mettete i tagliolini a cuocere nell'acqua bollente salata giusto il tempo di farli ammorbidire, quindi scolateli direttamente nel tegame dove fatto cuocere il salmone e portate a cottura aggiungendo gradualmente la loro acqua di cottura. Se doveste usare una pasta normale lessatela lasciandola molto al dente e poi portatela alla giusta cottura nel tegame. Unite la buccia grattugiata del limone e il finocchietto tritato.



4

Unite anche il salmone, mescolate e spegnete. Servite immediatamente.



Copyright © 2019 · Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758