

## TAGLIOLINI SALMONE ROBIOLA E PISTACCHI

I tagliolini al salmone, robiola e pistacchi sono un primo piatto di pesce, molto gustoso, veloce da preparare e ideale per chi ama il salmone e cerca un piatto originale nella sua semplicità.

Salmone saporito, delicata crema di robiola e croccanti pistacchi rappresentano la combinazione perfetta di aromi e consistenze per un primo piatto davvero raffinato.

### Ingredienti:

350 gr di tagliolini freschi o tagliatelle  
150 gr di salmone affumicato  
100 gr di robiola  
1 zuccina  
50 ml di brodo vegetale  
1 scalogno  
olio extravergine d'oliva  
sale, pepe q.b.  
prezzemolo q.b.

### Per guarnire

40 gr di pistacchi sgusciati  
prezzemolo q.b.

### Preparazione:

Tagliate a listarelle il salmone affumicato e tritate nel mixer i pistacchi sgusciati.

Mettete sul fuoco a scaldare il brodo vegetale.

Versate in una padella l'olio extravergine d'oliva e soffriggete lo scalogno tritato finemente. Quando lo scalogno sarà imbondito aggiungete un pizzico di sale, pepe, il brodo vegetale e fate cuocere a fuoco medio per



4-5 minuti. Unite anche il prezzemolo tritato e un quarto del salmone tagliato.

Nel frattempo tagliate la zuccina a julienne e fatela saltare in padella con lo scalogno qualche minuto in modo che sia cotta ma ancora croccante,



Unite la robiola e fatela sciogliere leggermente e togliete dal fuoco, prima di versare la pasta, alla fine aggiungete il salmone rimanente tagliato a listarelle.



Lessate i tagliolini in abbondante acqua salata, scolate tenendo da parte un mestolo d'acqua della cottura e fate saltare la pasta nella padella con il condimento su fiamma alta per amalgamare bene tutti gli ingredienti, aggiungendo se serve un po' d'acqua di cottura della pasta.



Impiattate i tagliolini con un coppapasta spolverando con i pistacchi tritati e il prezzemolo. Guarnite con qualche rotolino di salmone affumicato fresco.