



Tagliatelle al salmone affumicato: un condimento classico il salmone, per una pasta un po' particolare come le tagliatelle all'uovo. Senza dubbio una versione da provare...

Davvero buone

Ingredienti

- 400 gr di tagliatelle all'uovo
- 200 gr di salmone affumicato
- ½ cipolla
- 1 bicchiere di panna fresca
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva (evo)
- sale q.b.
- pepe q.b.

Preparazione:

- Mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua leggermente salata, vi servirà successivamente per lessare le tagliatelle.
- Fate scaldare in una padella l'olio extravergine d'oliva con la cipolla affettata finemente a fuoco medio in modo tale che la cipolla appassisca senza bruciare.
- Unite alla padella con la cipolla 50 g di salmone affumicato e lasciate insaporire.
- Frullate il salmone rimasto insieme ad un bicchiere di panna.
- Unite alla padella con la cipolla appassita il salmone frullato con la panna.
- Lasciate la padella su un fuoco medio affinché il sugo possa ridursi leggermente.
- Lessate le tagliatelle nell'acqua salata in ebollizione portandole ad una cottura al dente.
- Scolate le tagliatelle e trasferitele nella padella con il sugo di salmone affumicato, mantecate il tutto e servite immediatamente.

