

Tagliolini al salmone

I **tagliolini al salmone** sono un primo piatto a base di pesce dal sapore raffinato ed elaborato, un classico della nostra cucina, che trova posto sulle tavole dei momenti speciali.

I **tagliolini al salmone** sono ottimi preparati con tagliolini fatti in casa, ma se non si ha tempo scegliere un tagliolino di qualità, con sfoglia piuttosto ruvida.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **500Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 100 g di salmone affumicato
- 50 ml di Brodo vegetale
- 1 scalogno
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Pepe nero macinato al momento
- Prezzemolo
- 160 g di tagliolini all'uovo
- Sale
- 4 cucchiaini di panna

PREPARAZIONE

- Togliere dal salmone le parti scure e coriacee e tritarlo grossolanamente con la mezzaluna su un tagliere.
- Scaldare il brodo.
- In una padella far soffriggere lo scalogno tritato finemente con l'olio. Quando è appena imbiondito aggiungere due cucchiaini di brodo, un pizzico di sale, una macinata di pepe e farlo cuocere a fiamma media per 3-4 minuti.
- Unire il salmone e scottarlo il tempo necessario a fargli appena prendere colore. Il salmone deve restare morbido e non seccare.
- Spegnerne il fuoco ed unire una macinata di pepe e prezzemolo tritato, tenendone da parte un po' per decorare. Tenere coperto.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento, unire la panna e mescolare.
- Servire immediatamente decorando con il prezzemolo tritato tenuto da parte.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Se per la preparazione si vogliono usare i tagliolini fatti in casa, calcolare 1 uovo a testa e tenerne conto quando si valuta il tempo di preparazione. Quello necessario a fare la pasta è infatti di un'ora.

Per lessare i tagliolini fatti in casa è sufficiente 1 minuto dalla ripresa del bollore.

