

Mezzi rigatoni con Salmone e pomodori

A tavola con Ariosto

Ingredienti per 4 persone:

400 g di mezzi rigatoni, 250 gr. di salmone fresco (scegliete possibilmente i filetti di salmone vicino alla coda e non i tranci; si lavorano meglio, più in fretta e si ottengono risultati migliori), 200 g di pomodorini tipo ciliegino, 2 spicchi d'aglio, basilico, prezzemolo, 4 filetti di acciughe oppure 1 cucchiaino di pasta di acciughe, vino bianco q.b., **preparato per pesci Ariosto**, sale guerande alle alghe q.b.



Procedimento:

- 1- Portate a ebollizione dell'acqua salata e cuocete al dente la pasta
- 2 - Nel frattempo in una padella fate soffriggere l'aglio con l'acciughe e il gambo di prezzemolo tritato, poi aggiungete il salmone fresco senza pelle e tagliato a piccoli cubetti e sfumatelo con il vino bianco. Dopo circa 5 min aggiungete i pomodorini e insaporite con **il preparato per pesci Ariosto**, aggiustate di sale.
- 3 - Non fate ritirare completamente il sugo. Dovrebbero bastare circa 5 minuti. I tempi di cottura del pesce sono molto ridotti. Quando la pasta è al dente, scolatela e versatela direttamente nel tegame col sugo, aggiungete un mestolo del acqua di cottura per mantecarla. Aggiungete il prezzemolo e il basilico tritato e fate insaporire solo per completare la cottura della pasta su fiamma alta. Spegnete il fornello e servite immediatamente.

www.ariosto.it



www.daleccarsiledita.blogspot.com