





POLPETTONE e PASTA CON SALMONE

Ingredienti:	Preparazione	Foto
<p>Salmone 400 Patata 250 * Panatura Ariosto q.b Pesto 2 cucchiái ** Olio evo Timo Ariosto Insaporitore per pesci Ariosto</p>	<p>1) Tritate il salmone (io l'ho fatto con il mixer), aggiungete la patata lessata e schiacciata con la forchetta, il pesto, insaporite con l' Ariosto per pesci, metteteci anche il timo (la quantità varia a piacere). Aiutandovi con la carta forno e abbondante panatura, formate il polpettone. Nel polpettone non ho messo uova perchè la panatura Ariosto IMPAN già lo contiene.</p> <p>Mettetelo in una teglia oliata, qualche filo di olio anche sopra e in forno preriscaldato a 180° per circa 25 minuti o finchè è ben dorato. Aspettate che sia tiepido prima di tagliarlo. L'ho servito con le cipolline in agrodolce.</p>	
<p>La ricetta della pasta... Ingredienti x 3 300 gr. di pasta (io farfalle) 4 fette di polpettone 5 filettini di acciughe sott'olio (se sono grandi mettetene meno) Passata di pomodoro 3 o 4 cucchiái Peperoncino a piacere Timo fresco facoltativo</p>	<p>2) In una larga padella, dove si possa saltare anche la pasta, sciogliete in un cucchiáio d'olio e i filetti d'acciughe (fatelo a fuoco basso, altrimenti si bruciano e possono diventare amare). Aggiungete il polpettone sminuzzato, la passata (io avevo del sugo di pomodoro, fatto dalle manine sante di quel sant'uomo mio marito), il peperoncino, il timo. Amalgamate bene tutto e fate saltare la pasta, cotta al dente.</p>	
<p>by NonnaSole www.ariosto.it</p>		