

Tagliatella al salmone fresco

Ingredienti per 4 persone:

400 g di tagliatelle all'uovo secche, 400 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), 100 g. di panna da cucina, una piccola cipolla, vino bianco q.b., 2 cucchiai di passata di pomodoro, erba cipollina (oppure prezzemolo), **insaporitore per pesci Ariosto**, pepe nero, sale q.b.



Procedimento:

- 1 Portate a ebollizione dell'acqua salata e cuocete al dente le tagliatelle.
- 2 Nel frattempo in una padella fate soffriggere la cipolla tagliata finissima con una noce di burro, appena rosolata, aggiungete il salmone senza pelle e tagliato a piccoli cubetti.
- 3 Fate rosolare e spruzzate con il vino bianco, aggiustate la panna, la passata di pomodoro, aggiungete l'**insaporitore per pesce Ariosto**, sale e una bella macinata di pepe nero fresco.
- 4 Non fate ritirare completamente il sugo. Dovrebbero bastare circa 10 minuti. I tempi di cottura del pesce sono molto ridotti. Quando la pasta è al dente, scolatela e versatela direttamente nel tegame col sugo. Mescolate, aggiungete l'erba cipollina oppure il prezzemolo e fate insaporire solo per completare la cottura della pasta su fiamma alta. Spegnete il fornello e servite immediatamente.

www.ariosto.it

A tavola con Ariosto



www.daleccarsiledita.blogspot.com