

Tagliatelle al salmone *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Mettere a cucinare le tagliatelle all'uovo. In una padellina mettere a scaldare un po' di panna fresca. Fare bollire e aggiungere sale e pepe. Tagliare una fettina di salmone a strisciole. Una volta cotte, mescolare le tagliatelle alla panna calda e salata. Servire in un piatto le tagliatelle centralmente e posizionarci sopra un mucchietto di salmone affumicato fresco tagliato a strisciole.

Consigli

Per servire questo piatto potete versare, le tagliatelle, in un piatto da portata e aggiungete abbondante prezzemolo crudo. Inoltre con questo piatto vi consigliamo di abbinare un vino bianco classico, fresco e frizzante come ad esempio il Verdicchio dei Castelli di Jesi.

Curiosità

Il salmone è sempre più apprezzato sulle nostre tavole poiché contiene omega-3, una categoria di acidi grassi essenziali, polinsaturi, capaci di prevenire disturbi cardiaci e aumentare il valore di HDL, che ha la funzione di abbassare il colesterolo.

Informazioni

Preparazione 5 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Tagliatelle all'uovo 250 grammi

Salmone 100 grammi (affumicato)

Panna da cucina 200 millilitri (fresca)

Sale

Pepe