



Pasta con salmone e salsa al limone

Il salmone si accompagna qui a una salsa cremosa al limone e a piselli dolci. Un piatto di pasta semplice da preparare, pronto in tavola in meno di 30 minuti. L'importante è non cuocere il salmone troppo a lungo, affinché rimanga bello succoso.

Ingredienti (per 2-3 persone)

- 2 filetti di salmone
- da 50 a 100 g di piselli
- 1 dl di vino bianco
- 1 bel goccio di panna
- 1 cucchiaio di burro
- Scorza grattugiata di 1 limone
- Succo di ½ limone
- Pasta a scelta (ad es. fusilli)
- Olio d'oliva
- Sale e pepe
- Parmigiano o pecorino

Preparazione

1. Couper le saumon en dés d'environ 1 cm, saler et laisser reposer 30 minutes.
2. Faire chauffer une poêle à feu vif avec un peu d'huile d'olive. Saisir le saumon de toutes parts, puis le retirer de la poêle et réserver.
3. Dans la même poêle, faire revenir brièvement les petits pois. Déglicer avec le vin blanc et laisser réduire presque entièrement.
4. Ajouter la crème, le beurre, le zeste et le jus de citron. Saler et poivrer.
5. Faire cuire les pâtes al dente dans une grande quantité d'eau salée et les ajouter directement à la sauce.
6. À la fin, incorporer délicatement le saumon et le réchauffer un court instant.
7. Mélanger avec du parmesan ou du pecorino fraîchement râpé et servir immédiatement.

Vino consigliato:

Vache d'Automne Viognier Pays d'Oc IGP

