

Tagliatelle alla panna e al salmone



Amanti della pasta attenzione: ecco in arrivo una bomba di sapore della cucina italiana - tagliatelle con una salsa aromatica al salmone e alla panna.

Per le ricette a base di salmone affumicato conviene sempre acquistare un po' di più di questo pesce delizioso, dato che la tentazione di mangiarne mentre si cucina è semplicemente troppo grande! Se al salmone affumicato ci si aggiunge un po' di panna, qualche pomodorino ed erbe fresche, il piatto diventa una poesia!

Ma attenzione: se volete stupire i vostri ospiti italiani con queste deliziose tagliatelle, non dovrete assolutamente servire il parmigiano! In questo gli italiani sono molto conservatori. Il formaggio e la pasta al pesce semplicemente non sono fatti l'uno per l'altra. Basta.

- 500 g di tagliatelle
- 160 g di salmone affumicato, tagliato grossolanamente
- 14 pomodorini ciliegia, tagliati in quattro pezzi
- 2,5 dl di panna semigrassa
- 1 cipolla grande, finemente tritata
- 2 spicchi d'aglio, finemente tritati
- 3 dl di vino bianco
- $\frac{2}{3}$ cucchiaini di passata di pomodoro
- Aneto, 5-6 foglie di basilico fresco, sale e pepe
- Poco olio d'oliva

1. Scaldare un po' d'olio d'oliva in una padella, stufare la cipolla e l'aglio fino a quando i pezzi di cipolla diventano vetrosi.
2. Aggiungere i pomodorini tagliati in quattro, ridurre la fiamma, coprire e far sobbollire per circa 5 minuti.
3. Aggiungere la passata di pomodoro e stufare per 1-2 minuti.
4. Unire il salmone affumicato, stufare di nuovo il tutto per 1 minuto e poi sfumare con il vino bianco.
5. Far sobbollire il tutto finché il vino bianco non si è ridotto della metà e aggiungere le erbe aromatiche.
6. Allo stesso tempo portare ad ebollizione l'acqua salata e cuocere le tagliatelle al dente.
7. Infine, aggiungere la panna semigrassa alla salsa, che viene leggermente bollita a fuoco basso per altri 5-10 minuti fino a raggiungere la consistenza desiderata.
8. Dopodiché insaporire la salsa e servire con le tagliatelle.

Tempo di preparazione: ca. 30 Minuten

Domiziana Méditerranée AOC Rosé

Rosa tenue. Profuma di bacche rosse con un tocco di aromi floreali. Al palato acidità sapida, corpo medio e retrogusto fresco con aromaticità persistente.



[Visualizzare nello Shop Vini](#) >