

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Pasta, salmone e.....zucchine

Una pasta veloce... col sapore del salmone ma... con la delicatezza delle zucchine!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Salmone affumicato - 200 g
- zucchine - 3 piccole
- panna - 200 ml
- parmigiano - 1 cucchiaio
- sale - q.b.
- pasta formato mini fusilli - 350 g

Preparazione

Mettete l'acqua per cuocere la pasta sul fuoco. Nel frattempo che l'acqua bolle, mettete in una padella un filo d'olio e fate scaldare. Tagliate le zucchine a dadini e appena l'olio è caldo, versatele nella padella! Fate dorare dolcemente, senza girarle troppo. Salate e portate a cottura. Quando sono quasi pronte, spostatele in un angolo della padella. Aggiungete, nell'altro angolo, il salmone affumicato tagliato a listarelle. Dopo qualche minuto, versate la panna e il parmigiano, che farà da addensante. Appena la panna inizia a sobbollire, mischiate con le zucchine e fate restringere. Cuocete la pasta e appena è al dente scolatela e versatela nel tegame. Saltatela e, appena il tutto si è ben amalgamato, versate ancora un po' di parmigiano e servite!!!!

