

Gli editoriali.

La ricetta della pasta con il salmone e le sue varianti più gustose

Ecco come preparare la pasta con il salmone e come variarla con alcuni sfiziosi ingredienti per un primo sempre diverso e gustoso.

Tempo preparazione: 35 minuti

Difficoltà: Facile

4 persone

Ingredienti:

- 320 gr di pasta
- 200 gr di salmone affumicato
- Mezzo bicchiere di vino bianco
- Olio extravergine di oliva q.b.
- 1 cipolla
- Aneto o prezzemolo fresco q.b.
- Sale q.b.



Procedimento

- 1 – Tritare la **cipolla** in pezzettini e farla dorare nell'olio per circa un minuto.
- 2 – Tagliare a striscioline il **salmone** e saltarlo nella padella con olio e cipolla per qualche minuto, aggiungendo una manciata di **aneto** o di **prezzemolo** tritati.

3 – Sfumare il salmone con mezzo bicchiere di **vino bianco**, oppure del brandy o del cognac. Poi togliere il salmone e lasciarlo da parte in un piatto.

3 – Nel frattempo cuocere la **pasta** in acqua salata. Il formato più indicato sono le **penne o le mezze penne rigate**, ma il salmone sta bene anche con la pasta lunga come le tagliatelle, se piacciono.

4 – Scolare la pasta al dente con un mestolo forato direttamente nella padella di cottura che a questo punto va rimessa sul fuoco.

5 – Finire di cuocere la pasta, mantecandola nella padella aggiungendo almeno **5-6 cucchiari di acqua di cottura**, fino a raggiungere un risultato cremoso.

6 – Rimettere il salmone nella padella e mantecare il tutto a fuoco vivace, aggiustando di sale se necessario.

7 – Servire la pasta con una spolverata di aneto o di prezzemolo sopra.

Le varianti della pasta con il salmone

La pasta con il salmone di solito viene preparata con il **salmone affumicato**, ma si può anche preparare con il **salmone fresco** tagliato a dadini e scottato sempre in padella; tra l'altro, in estate la pasta con il salmone è buona anche **fredda**! Vediamo ora qualche gustosa variante.

Pasta con salmone e panna

La **panna** è l'ingrediente giusto se si vuole preparare una pasta con il salmone ancora più ricca e gustosa. Il procedimento è sempre lo stesso, con un'unica differenza: nella padella, dopo aver fatto dorare la cipolla e dopo aver saltato il salmone, va messa prima la panna, che va fatta scaldare e addensare girandola di continuo per diversi minuti. In seguito, nella padella va mantecata la pasta, in questo caso, però, senza acqua di cottura. Ottime alternative alla panna, altrettanto golose, sono la **robiola**, la **ricotta** o la **burrata**.

Pasta con salmone e pomodorini

Un'alternativa alla ricetta classica è quella **rosata**, ottenuta aggiungendo in padella dei **pomodorini** tagliati a pezzettini, per creare così un **leggero sugo**.

Pasta salmone e verdure varie

Per rendere questo piatto ancora più ricco, si possono usare le **zucchine**, gli **asparagi**, i **carciofi** tagliati finemente, i **piselli**, la **rucola**, i **pistacchi** o persino i **funghi**, per creare un piatto di pasta mare e monti. Insomma, la ricetta della pasta con il salmone si presta a diverse preparazioni, per creare ogni volta un primo piatto originale e buono.