

Farfalle primavera al salmone. Influenza sal(o)monica.



Bonjour...bonjour...bonjour tous le monde!

No, non sono impazzita (almeno non del tutto, spero).

Diciamo che dopo un fine settimana piuttosto brutto sto cercando di esorcizzare con un cornetto antisfiga self-service o se preferite con una autodanza del buon umore!

E a voi com'è andata? Non ditemi però che dobbiamo appendere la collanina di peperoncini rossi!!!

Contagiata dalla salmone-mania di una bella bionda nella spedizione IKEA dello scorso fine settimana non poteva certo mancare una capatina al market in dirittura d'uscita, alias acquisto-scorta di salmone affumicato per la gioia del pupo, ben consapevole del fatto che di quella bontà rosa avrebbe avuto modo di deliziarsi, prima o poi, e che quindi si è sentito un po' "ripagato" dell'avermi fatto scorta per un pomeriggio intero intero tra piatti, bicchieri, scatole e candele, di tutto di più!!!

Tornata a casa col mio bel bottino, la preda salmonosa andava cucinata e visto che la voglia di primavera, arrivata alla metà d'Aprile, comincia ad essere tanta mentre il sole pare essere partito per le vacanze (le sue!!!), io continuo imperterrita a portarmela nel piatto. E giù allora di fave e piselli a gogò con una nota in più! Quale?!?! Beh, continuate a leggere e lo scoprirete da soli, ma se siete amanti dell'abbinamento panna-salmone...scordatevelo!

Stavolta si va in verde!

Ah, dimenticavo!

Bellezza...c'è una piccola scorta anche per te!



Farfalle al salmone

Print

Prep time

20 mins

Cook time

20 mins

Total time

40 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 4

Ingredienti

- 300 gr di farfalle (le ho usate bianche e verdi in parti uguali)
- 150 gr di pisellini
- 150 gr di fave (già sgranate)
- 100 gr di salmone affumicato

- qualche foglia di indivia iceberg
- 1 scalogno
- menta fresca (o secca)
- marsala secco
- olio evo
- sale
- pepe

Procedimento

1. Mondare e lavare le foglie di insalata, sgrondarle bene e tagliarle a listerelle sottili.
2. Tagliare a listerelle anche il salmone.
3. Tritare lo scalogno, lasciarlo rosolare in una padella con 3-4 cucchiaini di olio, unire i piselli e le fave e far cuocere a fiamma bassa per circa 5 minuti, mescolando spesso.
4. Sfumare con il marsala, lasciar cuocere ancora e quando sarà evaporato aggiungere le listerelle di iceberg.
5. Rosolare velocemente e regolare di sale.
6. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente poco salata, scolarla al dente (conservare un po' di acqua di cottura) e trasferirla nella padella con il condimento.
7. Aggiungere il salmone a listerelle, qualche cucchiaino di acqua di cottura e la menta tritata. Spadellare il tutto velocemente, mescolando in continuazione, profumare con un po' di pepe macinato fresco (che io puntualmente dimentico!) e servire.



Un bacio a tutti, buona settimana.