

Pasta al salmone e rucola. Forza e coraggio!



“Forza e coraggio
Dopo aprile viene maggio”
Ma tu guarda la Teresa...
È davvero una sorpresa!
Chi l’avrebbe mai pensato
Fosse già tutto fissato!?!?
Ma a maggio che succede?
Ve’ ti prendo in contropiede!
Al momento non saprei...
Spero quello che vorrei
Ma per oggi siamo qui
Ed è sol mercoledì!
Questo giorno buio e grigio
Mi fa stare mogio mogio.
Poichè a maggio manca un po’
Tu lo sai io che fo’?
Un bel primo un po’ solare
Che mi faccia un po’ sognare
Col salmone e con il pesto
Ho trovato un bel pretesto
Ha portato l’allegria

Questo primo in compagnia.”

Lo so lo so ragazzi, con questo tempo ci vorrebbe una bella minestra o zuppa calda, ma almeno per oggi, almeno a tavola, ho voluto illudermi che l'estate fosse già dietro l'angolo.

Tanto per ridare fiato a quella fiammella del mio cuore che il freddo dell'inverno mette sempre a dura prova e spegne un po'!



Pasta al salmone e rucola

Print

Prep time

10 mins

Cook time

15 mins

Total time

25 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 4

Ingredienti

- 300 gr di mezze penne rigate
- 100 gr di Philadelphia al salmone (3 quadretti)
- pesto di rucola q.b.
- 12-15 pomodori ciliegino

- olio evo
- sale

Procedimento

1. Lavare i pomodorini, tagliarli in quarti e farli appassire appena in una padella con solo un filo di olio.
2. In una terrina tenuta in caldo su di una pentola di acqua bollente ammorbidire il Philadelphia al salmone con qualche cucchiaino di pesto di rucola (qt secondo i gusti), lavorandolo fino ad ottenere una consistenza cremosa.
3. Nel frattempo lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla al dente e trasferirla nella terrina con il condimento al salmone e rucola.
4. Aggiungere i pomodorini, mescolare rapidamente e servire.



Ehm, direi che nonostante il leggero “fuori stagione” sono state decisamente gradite!

Un abbraccio a tutti, alla prossima...

