

Pasta al salmone e radicchio bianco. Talpe a confronto!



Ci sono talpe e...talpe!

C'è la talpa-freddolosa, la sottoscritta, che passerebbe l'inverno al calduccio di un bel piumone azzurro cielo, cullata dal materasso nuovo in un letargo profondo.

E poi c'è la talpa-cavia che a detta della prima avrebbe bisogno di un'accurata visita oculistica...ma molto accurata!

O forse avrebbe solo bisogno di un re-settaggio come per i computer?

In passato ho cercato di istruirla (la talpa!) sulle caratteristiche dei fichi maturi col risultato che tornasse a casa con delle simil "palline verdi da ping pong" fortunatamente in parte recuperabili! Forse non ero stata troppo chiara?!?!?! Mah...tutto può essere!

C'è stata anche la volta delle rondelle di asparagi scambiate per piselli! Certo un po' squadrati ma metti caso fossero transgenici? Coi tempi che corrono come si fa a fidarsi cari miei!!!!!!!!!!

Poi è stata la volta della farina di grano saraceno i cui bruscolini neri sono stati

scambiati per semi di papavero! Colpa forse del sacchetto di semini lasciato in giro il giorno prima? Boh...forse!

E che dire dei pompelmi?

“Mi compreresti due pompelmi rosa quando esci nel pomeriggio? Sono questi”

(ne era rimasto sempre uno nel portafrutta)

E se ne torna a casa con 4 arance! Belle eh...ma pur sempre arance!

Ma con la pasta di domenica siamo al clou!

“Cosa ci hai messo, **CAROTE** e **ZUCCHINE?**”

E io che pensavo di aver avuto un'idea carina e di trattarlo bene con

SALMONE e **RADICCHIO BIANCO!**

Chi mi suggerisce come riprogrammarlo?!?!?!?

P.S. Se non fossi certa del sapore avendola assaggiata, mi verrebbe qualche dubbio anche su quel *“BUONISSIMA!”*

MEZZE PENNE al SALMONE e RADICCHIO BIANCO

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 salmone affumicato
- 2-3 foglie di radicchio milanese (regolarsi a seconda della dimensioni, in genere sono maxi!)
- 1 bustina di zafferano
- 1 piccola cipolla

- olio evo
- sale
- peperoncino (facoltativo)

Procedimento

1. Lavare le foglie di radicchio, sgocciolarle bene e tagliarle a striscioline non troppo sottili.
2. Tritare finissima la cipolla e farla leggermente appassire in una padella con 3-4cucchiaini di olio, aggiungere il salmone tagliato a listerelle e quando è rosolato, unire anche il radicchio e lasciar insaporire.
3. Cuocere a fuoco moderato per circa 5 minuti, regolando di sale e aggiungendo la bustina di zafferano diluita in un paio di cucchiaini di acqua calda.
4. A piacere unire anche una punta di peperoncino (io l'ho messo...avevate dubbi?!?!?)
5. Nel frattempo lessare la pasta al dente, scolarla, trasferirla nella padella con il condimento e lasciarla insaporire a fiamma media per qualche istante.
6. Servire subito.



Un abbraccio a tutti, alla prossima...

