

NASTRINI AL SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo nastrini,
- 150 g di salmone affumicato,
- 150 g di patate novelle,
- prezzemolo fresco,
- 1 scalogno,
- 1 noce di burro,
- 1 dito di vino bianco secco,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe in grani.

Soffriggere lo scalogno con un po' di olio extra-vergine e una noce di burro.

Dopodiché aggiungere il salmone a tocchetti e dopo un minuto bagnare con un dito di vino bianco.

Nel frattempo nella pentola con l'acqua salata al bollore, mettere le patate novelle a tocchetti e dopo un paio di minuti calare i nastrini.

Mentre la pasta sta cuocendo cospargere il salmone con del prezzemolo fresco appena tritato e con del pepe nero appena macinato.

Scolare la pasta e le patate, versare il tutto nella padella con il salmone, bagnare con un mestolino di acqua della pasta, far insaporire per un minuto e portare in tavola.