

NASTRINI MARINI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo nastrini,
- 2 fette grandi di salmone fresco (400 g),
- 400 g di gamberetti,
- 1 limone grande (succo e scorza),
- 1/2 vasetto di uova di lompo,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Cuocere a vapore il salmone per 15 minuti e i gamberetti per 10 minuti.

Lasciar raffreddare e sgusciare i gamberetti.

Sbriciolare il salmone con le mani, così si riescono a eliminare bene tutte le spine, metterlo in un grande piatto fondo con i gamberetti sgusciati, le zeste (scorze), il succo di limone e lasciar marinare per 10 minuti.

Intanto cuocere i nastrini in acqua salata per il tempo indicato sul pacco.

Scolarli, rimetterli nella pentola con un giro di olio, mescolarli bene e rovesciarli in un largo vassoio perché si raffreddino.

Aggiungere la pasta fredda al pesce marinato, le uova di lompo, aggiungere un filo d'olio e aggiustare di sale e pepe.