

# Tagliolini salmone e piselli

I **tagliolini salmone e piselli** sono un primo piatto tipicamente primaverile, ricco e gustoso, molto adatto alla tavola della domenica o delle feste. L'aroma affumicato del salmone si sposa perfettamente con il sapore dolce e caratteristico dei piselli, soprattutto se sono freschi e appena sgranati. Io sono solita aggiungere un po' di panna fresca, che ha un'ottima resa assieme ai piselli. Se però non vi piace potete ometterla, il sugo legherà comunque grazie all'acqua di cottura della pasta.

I **tagliolini salmone e piselli** sono ottimi preparati con tagliolini fatti in casa, ma se non si ha tempo scegliere un tagliolino di qualità, con sfoglia piuttosto ruvida. In alternativa hanno un'ottima resa anche le linguine.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **590Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**

## INGREDIENTI

- 100 g di salmone affumicato
- 100 g di piselli (peso sgranato)
- 1 cipollotto
- 100 ml di Brodo vegetale
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 160 g di tagliolini all'uovo
- 100 ml di panna

## PREPARAZIONE

- Togliere dal salmone le parti scure e tritarlo grossolanamente.
- Sgranare i piselli. Se si utilizzano quelli surgelati vanno bene così come sono, appena estratti dal freezer.
- Privare il cipollotto delle radichette e dello strato più esterno, quindi tritare molto finemente la parte bianca.
- Scaldare il brodo.
- In una padella far soffriggere il cipollotto con l'olio. Quando è appena imbiondito aggiungere qualche cucchiainata di brodo e farlo cuocere a fiamma media per 3-4 minuti.
- Alzare la fiamma, aggiungere i piselli e cuocere per qualche minuto a fiamma vivace.
- Aggiungere un pizzico di sale, una macinata di pepe, mescolare, unire il restante brodo e lasciare cuocere a fuoco medio-basso, con coperchio, per 15 minuti circa. Il tempo di cottura esatto dipenderà dalla grandezza dei piselli e dalla consistenza della loro buccia. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo, aggiungere altro brodo o acqua calda.
- Quando i piselli sono teneri scoperchiare e unire il salmone. Scottarlo il tempo necessario a fargli appena prendere colore. Il salmone deve restare morbido e non seccare.
- Spegnerne il fuoco e tenere coperto.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, la panna, quindi accendere il fuoco.
- Mescolare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche istante.
- Servire immediatamente.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Tagliolini, tagliatelle

## STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



### I consigli di Barbara

I piselli freschi si trovano solo in primavera e sono particolarmente deliziosi. Per preparare questa ricetta tutto l'anno si possono usare quelli surgelati, anch'essi molto buoni. La dose è la stessa del prodotto fresco sgranato.