



### Tagliolini al salmone affumicato



 30 minuti

 **difficoltà:** bassa

#### Ingredienti per 2 persone

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| tagliolini all'uovo Terra e Sole | 160 g       |
| salmone affumicato               | 100 g       |
| brodo vegetale                   | 250 ml      |
| scalogno                         | n. 1        |
| olio extravergine di oliva       | 1 cucchiaio |
| prezzemolo tritato               | q.b.        |
| pepe                             | q.b.        |
| panna                            | 2 cucchiari |

#### Procedimento

Togliete dal salmone le parti scure e coriacee e tritatelo grossolanamente con la mezzaluna sul tagliere. Scaldate il brodo. In una padella fate soffriggere lo scalogno tritato finemente con l'olio. Quando è appena imbondito aggiungete due cucchiari di brodo, un pizzico di sale, una grattugiata di pepe e fatelo cuocere a fiamma media per 3-4 minuti. Unite il salmone scottato appena il tempo necessario a fargli prendere colore. Spegnete il fuoco ed unite una grattugiata di pepe e prezzemolo tritato, tenendone da parte un pò per decorare. Tenete coperto.

Lessate i tagliolini all'uovo Terra e Sole in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungete mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendete il fuoco. Saltate la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento, unite la panna e mescolate. Servite immediatamente decorando con il prezzemolo tritato tenuto da parte.