



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## 'E MIEZ PACCHERI AL SALMONE, PISTACCHI E NOCI

[incucinaconvanessa.blogspot.it](http://incucinaconvanessa.blogspot.it)



### Ingredienti per 4 persone:

350 g di 'E miez paccheri  
Olio evo DANTE  
1 scalogno  
8 noci tritate  
40 g di pistacchi crudi  
brandy  
200 ml di crema al salmone  
pepe

### Preparazione:

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Nel frattempo soffriggere in una padella lo scalogno nell'olio. Unire le noci e i pistacchi e lasciarli insaporire. Aggiungere il brandy, alzare la fiamma, e lasciarlo sfumare. A questo punto unire la crema al salmone, mescolare e far insaporire qualche minuto. Quando la pasta sarà cotta condirla con il sughetto ottenuto, pepare e servire.

