



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA CON ZUCCHINE E SALMONE

dolcimanontropo.blogspot.it



Ingredienti:

130 g di spaghetti al nero di seppia
1 zucchina
100 g di salmone
150 ml di panna
1 noce di burro
1 cucchiaio di Olio Extravergine di Oliva Dante
sale
pepe

Preparazione:

Tagliate la zucchina a julienne, aggiungete l'olio e il burro e fate rosolare in una padella per qualche minuto. Aggiungete quindi il salmone tagliato a listarelle non troppo sottili. Fate rosolare ancora qualche minuto, quindi aggiungete la panna. Salate e pepate. Cuocete in abbondante acqua salata gli spaghetti (prendete una tazzina di acqua di cottura della pasta e aggiungetela al sughetto). Non appena gli spaghetti saranno cotti aggiungeteli al sugo preparato. Mescolate velocemente e servite subito ben caldo.

