



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

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

## I GIGLI TOSCANI CON SALMONE, BOTTARGA E SEMI DI PAPAVERO

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



### Ingredienti per 4 persone:

350 g di gigli Toscani

100 g di salmone affumicato

1 cucchiaino di bottarga di tonno

un pizzico di semi di papavero

mezzo bicchierino di Olio Extravergine d'Oliva ConDisano Dante

1 cucchiaino di olio piccante al peperoncino rosso

la scorza di un limone bio grattugiata

prezzemolo fresco

sale

### Preparazione:

Fate il sugo, in una padella versate l'olio evo e l'olio al peperoncino, accendete la fiamma e dopo un minuto aggiungete il salmone tagliato a listarelle, fate soffriggere il tutto per un altro minuto rimescolando bene, unite la bottarga grattugiata e la scorza del limone grattugiata, amalgamate gli ingredienti e spegnete il fuoco. Fate cuocere la pasta in abbondante acqua non troppo salata, scolatela, versatela in padella assieme al sugo, aggiungete il prezzemolo tritato e i semi di papavero. Mantecate la pasta per un minuto e impiattate. Una volta divisa la pasta nei piatti potete completare il tutto con ancora un po' di bottarga e semi di papavero per ogni porzione.

