



## TAGLIOLINI ALL'UOVO CON PANNA, SALMONE E GRANELLA DI PISTACCHIO

latavolaallegra.blogspot.it



### Ingredienti per 3-4 persone:

320 g Tagliolini all'uovo  
2 confezioni Salmone all'Olio d'Oliva  
2 confezioni panna da cucina  
3 cucchiari Olio Dante Extravergine d'Oliva  
1 spicchio d'aglio  
Pistacchi Sgusciati interi q.b.  
sale q.b.

### Preparazione:

Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua, che servirà per cuocere la pasta. Nel frattempo preparate il condimento: sgocciolate il salmone e sminuzzatelo grossolanamente con una forchetta. In un pentolino capiente mettetevi lo spicchio d'aglio schiacciato e l'olio evo. Accendete il fuoco e quando l'aglio è dorato abbassate la fiamma e aggiungete il salmone. Lasciatelo soffriggere per un minutino appena, quindi aggiungete la panna da cucina. Fate insaporire per non più di 2 minuti, regolate di sale e togliete dal fuoco. Tenete al caldo fino a quando la pasta è cotta. Tritate i pistacchi con il mixer e teneteli da parte. Scolate i tagliolini al dente e mantecateli con il sugo appena preparato. Prima di servire, decorate il piatto con della granella di pistacchio.