



FARFALLE CON IL SALMONE E I POMODORI PERINI

cucinaetorteggiaconvanna.blogspot.it



Ingredienti per 6 persone:

500 g di farfalle
una fetta di salmone di 350 g circa
100 ml di Olio Extravergine d'Oliva Dante
1 cipolla grande
2 spicchi d'aglio
10-12 pomodorini perini scaldati e pelati
sale e pepe
qualche foglia di prezzemolo fresco

Preparazione:

Mettere l'olio in padella, farlo riscaldare e metterci la fetta di salmone da girare e rigirare spesso per circa 5-6 minuti. Togliere il salmone dall'olio e metterlo su un piatto. Nell'olio versare la cipolla tritata e i due spicchi d'aglio intero. Far rosolare per qualche minuto finchè non si dorano e poi aggiungere i pomodorini e salare e pepare. Con la forchetta schiacciare i pomodorini e cuocere per pochi minuti. Nel frattempo pulire la fetta del salmone e tagliarla a tocchetti e aggiungerla al sughetto. Cuocere per altri 5 minuti, aggiungere il prezzemolo. Cuocere in abbondante acqua salata le farfalle, scolarle bene e versarle nel sughetto.