



Rigatoni al salmone - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

primi piatti - salmone fresco - pasta secca

Ingredienti per 4 persone:

300 gr di rigatoni  
una fetta di salmone fresco  
uno spicchio d'aglio  
1/2 peperoncino piccante  
erba cipollina secca  
un pacchetto di panna da cucina  
un bicchiere di vino bianco secco  
sale  
olio e.v.o.

Mettere a cuocere la pasta, intanto:

In una larga padella soffriggere in 2 cucchiaini di olio evo uno spicchio di aglio e un pezzetto di peperoncino. Aggiungere la polpa sbriciolata di una fetta di salmone fresco (e crudo) alla quale avrete tolto per bene la pelle e le lisce...

Aromatizzare con un cucchiaino di erba cipollina e cuocere a fuoco vivace per 5 min.

Bagnare col vino bianco, lasciar evaporare e continuare a cuocere altri 10 min. finchè il tutto non si riduca a crema.

Unire infine la panna e aggiustare di sale.

Scolare la pasta al dente e saltarla col salmone.

Servire fumante...