



Bimby: Fusilli al salmone e pisellini - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti: 500 gr. di fusilli; 200 gr. di salmone; 200 gr. di pisellini surgelati; 30 gr. di cipolla; 30 gr. di olio; 2 pomodori pelati; 100 gr. di vino bianco; prezzemolo; sale e pepe q.b.

Procedimento: soffriggere la cipolla nell'olio (3', 100Â°, vel. 4), aggiungere i pomodori, il sale e il pepe (2', 100Â° vel. 3). Unire i piselli (5' 100Â°, vel. 1). Irrorare con il vino bianco e far evaporare per 10' a 100Â° vel. 1. Nel frattempo pulire il salmone fresco e tagliarlo grossolanamente, quindi versarlo nel sugo e cuocere per 10' a 100Â° vel. 1. Togliere il sugo dal boccale, senza lavarlo, mettere l'acqua e il sale (12', 100Â° vel. 1). Quando l'acqua bolle aggiungere la pasta e cuocere per i minuti richiesti a 100Â° vel. 1. Si possono usare i piselli freschi al posto di quelli surgelati, ma bisogna aggiungere un po' di acqua durante la cottura.

Dal ricettario "Bimby: ricette per il pesce".

eCucinando.it