

Pasta broccoli e salmone



Oggi Frasincucina propone pasta con broccoli e salmone, un primo piatto velocissimo da preparare, sano e gustoso.

In questa ricetta abbiamo utilizzato il salmone affumicato a trancio e non a fette e il risultato è ottimo e con l'aggiunta di un cucchiaino di ricotta si ottiene la giusta cremosità senza appesantire né coprire i sapori.

Ingredienti per 2 persone

1 broccolo

250 g di pasta corta (penne)

125 g di salmone affumicato

1 cucchiaino di ricotta

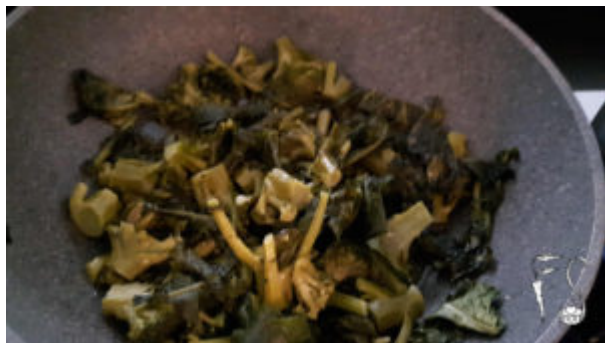
olio

sale

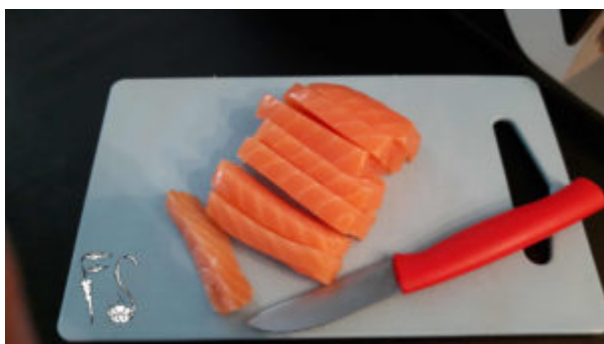
Pulire il broccolo, lavarlo accuratamente e scottarlo in acqua bollente per circa 10 minuti.

Trasferire metà del broccolo in una padella e saltare con olio e un pizzico di sale.

Frullare l'altra metà fino ad ottenere una crema, aggiungendo, se necessario, l'acqua di cottura.



Tagliare il salmone in piccoli pezzettini, saltarlo in padella con i broccoli e aggiungere quelli frullati. Per dare ancora cremosità, ma senza coprire i sapori, unire un cucchiaino di ricotta.



Cuocere la pasta, scolarla al dente e saltarla per un minuto nel condimento.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)