

Penne con zucchine e trota salmonata



Oggi su Frasincucina un primo piatto colorato, saporito e molto buono. Abbiamo sperimentato delle penne con zucchine e carpaccio di trota salmonata, per fare una variante alla classica pasta con il salmone.

Ingredienti per 2 persone

250 g di penne

2 zucchine

250 g di carpaccio di trota salmonata

olio

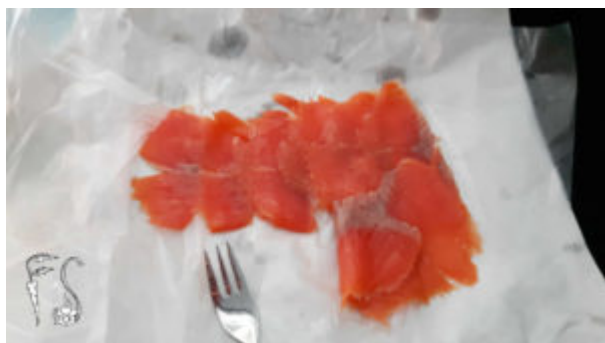
sale

La preparazione di questo piatto è molto veloce.

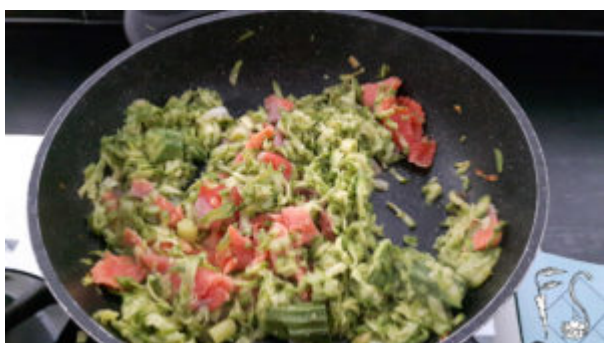
Per prima cosa lavare le zucchine, eliminare le due estremità e grattugiarle finemente, in modo che la cottura sia rapida.

Scaldare un filo d'olio in una padella, aggiungere le zucchine, un pizzico di sale e cuocere per circa 7/8 minuti.

Tagliare la trota salmonata in piccoli pezzettini, ma lasciate da parte qualche fetta intera per la decorazione dei piatti.



Aggiungere la trota alle zucchine e saltare tutto per qualche minuto.



Scolare la pasta e saltarla nel condimento, se necessario aggiungendo qualche cucchiaino di acqua di cottura.

Per un piatto più corposo potete aggiungere un pò di ricotta o di altro formaggio morbido.

Per chi è di Livorno consiglio di andare a l' [Approdo](#) dove hanno un ottimo carpaccio di trota salmonata .

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)