

## La pasta al salmone senza panna

La pasta al salmone è una delle risorse “last minute” in cucina: veloce e facile da preparare, è molto delicata e raffinata. L’ideale per una cena con amici, anche quando è stata decisa all’ultimo minuto.

Molto spesso per prepararla si usa la panna, che però la rende piuttosto pesante (oltre che, naturalmente, calorica). Noi vi proponiamo una versione più leggera, in cui la panna è sostituita con un formaggio cremoso ma magro come la ricotta. E il gusto non ne soffrirà affatto, ve lo garantiamo!

Per prepararla, vi consigliamo di scegliere una varietà di salmone affumicato piuttosto delicata, magari aromatizzato con aneto o altre erbe: questa preparazione ne esalterà il gusto!



## Ingredienti (per 4 persone)

- 350 g di pasta corta (rigatoni, penne, farfalle...)
- 200 g di ricotta
- 150 g di salmone affumicato
- 1 cipollotto
- Vino bianco secco
- Olio extravergine di oliva
- Erba cipollina
- 1 cucchiaino di parmigiano reggiano grattugiato
- Pepe (se piace)

## Come si fa

- Mettete sul fuoco una pentola di acqua.
- Mentre l'acqua si scalda, affettate sottilmente il cipollotto e mettetelo in una padella antiaderente con 3 cucchiaini di olio evo. Lasciatelo cuocere a fiamma dolce sfumando con un po' di vino bianco secco.
- Quando è cotto, aggiungete il salmone affumicato a pezzetti e lasciate insaporire ancora un minuto o due prima di spegnere la fiamma.
- Quando l'acqua bolle, salatela e versate la pasta.
- Mettete in una ciotola la ricotta e mescolatela, sciogliendola con un paio di cucchiaini dell'acqua di cottura della pasta per renderla cremosa.
- Quando la pasta è cotta, scolatela e versatela nella padella con il salmone. Aggiungete poi la ricotta.
- Mescolate delicatamente per far amalgamare tutto.
- Alla fine, guarnite il piatto con l'erba cipollina tagliata a pezzetti e una leggerissima spolverata di parmigiano. Se volete, potete anche aggiungere un po' di pepe macinato.