



Linguine con salmone e pesto alla rucola

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Salmone all'Olio d'Oliva

Ingredienti per quattro persone

- 350g di linguine
- 1 confezione da 150 g di salmone sott'olio Rio Mare
- 100 g di rucola
- 1 spicchio di aglio
- 50 g di olio extra vergine di oliva
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 20g di pinoli
- sale

Procedimento

1. Porta a ebollizione abbondante acqua salata, versa le linguine e portale a cottura.
2. Mentre la pasta cuoce metti in un frullatore l'olio, 80 g di rucola, il parmigiano, l'aglio, i pinoli e 3 cucchiai di acqua di cottura della pasta. Frulla tutto per 2 minuti.
3. Scola la pasta, condisci con il pesto di rucola, aggiungi il salmone sgocciolato e sfaldato, completa con la rucola tenuta da parte, mescola e servi.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

I grandi chef hanno sempre dei piccoli trucchi per trasformare una semplice ricetta in un piccolo capolavoro di gusto. Quali? Controllare di avere a disposizione gli strumenti e gli ingredienti giusti e compiere tutti quei piccoli gesti che aiutano la creatività in cucina.

Scopri i segreti di Rio Mare!

Pesto

Puoi sostituire i pinoli con lo stesso quantitativo di anacardi.

Pinoli

Oltre che nel celeberrimo pesto, i pinoli entrano in un gran numero di ricette, sia dolci che salate. Si consumano crudi oppure tostiti.

Aglio

Per accompagnare insalate, zuppe e paste a base di pesce non c'è nulla di meglio delle fette di pane tostato, strofinate con un poco di aglio e condite con un filo d'olio.

Rucola

La rucola si consuma sia cruda che cotta. Può essere aggiunta a insalate e salse, oppure utilizzata invece del basilico per preparare, con pinoli e pecorino, un "pesto" dal gusto deciso e piccante.