



Scialatielli aromatici con salmone e mollica

Tempo: 20 min

Difficoltà: 2

Prodotto: Filetto di Salmone all'Olio d'Oliva

Ingredienti per quattro persone

Per la pasta:- 200 g di farina

- 1 uovo
- 50 ml di latte
- 20 g di pecorino grattugiato
- un filo d'olio extra vergine
- basilico fresco
- origano secco

Per la salsa:- 2 confezioni di Filetto di Salmone Rio Mare al Naturale da 150 g

- una manciata di olive di Gaeta denocciolate
- 6 pomodorini semi-secchi
- 2 spicchi d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- pepe nero
- mezzo peperone rosso
- 1 manciata di pinoli tostati
- 4 cucchiari di mollica di pane grattugiata
- sale marino
- origano fresco

Procedimento

Impastare farina, uova e latte. Aggiungere all'impasto il formaggio e le erbe tritate finemente e lavorare bene, fino a ottenere colore omogeneo e consistenza soda. Mettere a riposare in frigo per almeno mezz'ora.

Stendere la sfoglia con un mattarello fino a renderla piuttosto sottile e lasciarla asciugare per una decina di minuti. Arrotolare (senza schiacciare) la sfoglia su se stessa e tagliare gli scialatielli, come per tagliatelle abbastanza strette.

In una padella versare due cucchiari d'olio, uno spicchio d'aglio schiacciato e il peperone affettato, far rosolare, quindi aggiungere il salmone spezzettato, i pomodorini, le olive e i pinoli. In un'altra padella far dorare la mollica grattugiata con un filo d'olio, un pizzico di sale e uno spicchio d'aglio.

Cuocere gli scialatielli in acqua bollente. Una volta cotti, mantecarli per un paio di minuti con il salmone.

Mise en place:



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Gli impasti, anche quelli non lievitati, vanno fatti riposare per una certa quantità di tempo. In questo modo il glutine si distende e diminuisce la tenacità della pasta, che diventa anche più umida e morbida, garantendo facilità di stesura e al contempo resistenza agli strappi.