



CUCINA CON NOI!

Passatelli asciutti con cubetti di salmone, gamberi, zucchine grigliate e filetti di pomodoro maturo

INGREDIENTI

250 g di Parmigiano Reggiano

50 g di pane bianco grattugiato

50 g di farina bianca

6 uova intere

1 pizzico di noce moscata

1 pizzico di buccia di limone

160 g di salmone fresco

100 g di gamberi sgusciati piccoli

150 g di Zucchine a fette grigliate Orogel

100 g di pomodori San Marzano maturi

10 g di cipolla rossa tritata

olio extravergine di oliva

sale

1 punta di peperoncino

1 goccio di Brandy

erba cipollina

prezzemolo riccio

lamelle di tartufo



60



4



Media



Primi Piatti

Preparazione

- 1 Rosolare la cipolla rossa tritata in olio. Spellare e tagliare il salmone a cubetti, infarinare e unire alla cipolla.
- 2 A parte tagliare i gamberi a pezzetti e aggiungere al salmone, cuocere per un minuto il tutto, bagnare con il Brandy e fare evaporare l'alcool.
- 3 Tagliare a filetti il pomodoro San Marzano precedentemente spellato e dissemato, unire alla salsa ottenuta, aggiungere il peperoncino e l'erba cipollina tritata. Tagliare a julienne le zucchine grigliate, riscaldarle in poco olio extravergine di oliva, salare leggermente e aggiungere solo alla fine alla salsa preparata precedentemente.
- 4 Cuocere i passatelli in abbondante acqua bollente salata, avendo cura di non toccarli nei primi venti secondi, colare e condire con la salsa di salmone, gamberi e zucchine, guarnendo con il prezzemolo riccio. Nel periodo del tartufo alcune lamelle di questo stupendo tubero arricchiranno il piatto.

