

Calitatea
pe care o
puteți
gusta



Paste cu somon organic

Paste cu somon organic

4 persoane

Ingrediente

4 x 100 g de somon organic
1 lingură de ulei de măsline
3-4 linguri de pesto de busuioc proaspăt
1 pungă mare de frunze de rucola
350g de pappardelle sau alte paste uscate
Sare și piper
O mână de parmezan dat pe răzătoare

Metoda de preparare

Se pune somonul într-o tavă ușor adâncă și se acoperă cu apă rece. Se aduce aproape de punctul de fierbere și se lasă la foc mic timp de aproximativ 5 sau 6 minute, până când peștele este pătruns. Scoateți ușor somonul din tavă și puneți-l pe o farfurie. Folosiți o furculiță pentru a-l fragmenta în bucăți mari.

Se fierb pastele conform instrucțiunilor de pe ambalaj, se scurg bine și se pun din nou în tigaie împreună cu uleiul de măsline și pesto.

Se adaugă frunzele de rucola și se amestecă ușor.

Împărțiți pastele în patru boluri și adăugați bucățile de somon. Se azonează cu sare și piper și se presară parmezanul dat pe răzătoare înainte de servire.