



RICETTA: GNOCCHETTI AL SALMONE FRESCO



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 20 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di gnocchetti di patate
- 200 g di punte di asparagi
- 1 trancio di salmone da 200 g
- 1 scalogno
- 1 cucchiaio di vino bianco
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 6 cucchiaini di olio d'oliva extravergine BERTOLLI GENTILE
- sale
- pepe

Preparazione:



In un tegame fai appassire lo scalogno affettato in 3 cucchiaini d'olio e aggiungi il trancio di salmone (1). Fallo rosolare per 1 minuto per lato, sfuma con il vino (2), aggiungi sale e pepe. Trasferiscilo su un tagliere, privalo della pelle e delle lisce e taglialo a pezzi (3).



Nello stesso fondo di cottura fai cuocere per 10 minuti le punte di asparagi lavate e asciugate (4), bagnandole con poca acqua se necessario.

Unisci il salmone e il prezzemolo tritato (5) e cuoci per altri 5 minuti.

Fai cuocere gli gnocchetti in acqua bollente salata, scolali, aggiungi un filo d'olio e uniscili al condimento di salmone e asparagi mescolando delicatamente dal basso verso l'alto (6).

Olio consigliato:



Gentile