

FRESCHЕ FARFALLE VERDI E ROSA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (6.50 cucchiaini)
- sale
- mezzo limone
- maggiorana
- zucchine (400gr)
- salmone affumicato (100gr)
- pepe nero
- farfalle (360gr)

Come si prepara

Mentre l'acqua per cuocere le farfalle arriva ad ebollizione, tagliare il salmone a straccetti, ritagliare dalle zucchine la parte verde e farla a julienne.

Emulsionare l'olio con il succo di mezzo limone, il sale e il pepe in grani.

Cuocere le farfalle al dente e nel piatto da portata condirle mettendo uno strato di pasta e uno di condimento e così via, mescolare bene e spolverare con abbondante maggiorana fresca.

Tempo: 20

Tags

vegetariana, pasta corta, Julienne, Fresche farfalle verdi e rosa