

ORECCHIETTE FREDDIE AL SALMONE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- 1 limone
- orecchiette (350gr)
- salmone affumicato (200gr)
- pomodori ciliegini (20gr)
- rucola

Come si prepara

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.

Nel frattempo lavare la rucola e i pomodorini.

Mescolare in una capiente terrina 8 cucchiari di olio, il succo di un limone e i pomodorini tagliati a metà.

Scolare la pasta, passarla velocemente sotto l'acqua fredda e condirla con i pomodori.

Tagliare il salmone a listarelle e aggiungerlo alla pasta.

Servire fredda cospargendo di rucola.

Difficoltà: 2

Tabella nutrizionale

Valore energetico	183 kcal 766 kJ
-------------------	--------------------

Tags

light, piatti freddi, afrodisiache, mediterranea



