

## ORECCHIETTE SALMONE, POMODORINI E FINOCCHIETTO

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- sale
- semi di finocchio
- orecchiette (320gr)
- salmone fresco (500gr)
- finocchietto selvatico
- pomodori ciliegini (500gr)

### Come si prepara

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.

Nel frattempo togliere al salmone la pelle e la lisca centrale e farlo a quadrotti.

Lavare i pomodorini, tagliarli in due e metterli in una padella antiaderente con 4 cucchiaini di olio, il salmone, un pizzico di semi di finocchio e un pizzico di finocchietto selvatico.

Far saltare in padella il tutto per 5-7 minuti.

Scolare la pasta al dente e mantecarla per un paio di minuti nella padella con il sugo.

**Difficoltà:** 2

**Gradimento:** 3

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	184 kcal 770 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

pesce, occasioni speciali, light, orecchiette, dietetiche, mediterraneo, salmone