

Tagliatelles au saumon *(Plats principaux à base de pâtes et de riz)*



Préparation

Mettre à cuire les tagliatelles aux oeufs. Mettre la crème fraîche dans une casserole. Porter à ébullition et ajouter du sel et du poivre. Couper les tranches de saumon en petites lanières. Une fois cuites, mélanger les pâtes avec la crème chaude et ajouter du sel. Servir les pâtes au milieu d'une assiette avec un petit tas de saumon fumé coupé en petites lanières sur le dessus.

Conseils

Pour servir ce plat, placer les tagliatelles sur une assiette et ajouter dessus beaucoup de persil fraîchement haché. Par ailleurs, nous vous recommandons pour l'accompagner de boire un vin blanc classique, rafraîchissant et pétillant comme le Verdicchio dei Castelli di Jesi.

Anecdotes

Le saumon est de plus en plus apprécié sur nos tables pour ses propriétés: il est très bon pour la santé. Il contient en effet de l'oméga-3, une catégorie d'acides gras polyinsaturés essentiels qui peuvent prévenir les maladies cardiaques et augmenter la valeur des HDL (le 'bon cholestérol') qui peuvent baisser le taux de cholestérol.

Information

Préparation 5 minutes

Temps total 10 minutes

Pour X Pour 2 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Tagliatelle 250 grammes

Saumon 100 grammes (Fumé)

Crème fraîche 200 millilitres (Fraîche)

Sel

Poivre