

## TROFIE CON SALMÓN AL AROMA DE CÍTRICOS



### Ingredientes Menù

10 g Pepe rosa speciale essiccato (Pimienta rosa especial seca)  
- 1282  
40 g Pesto di agrumi (Pesto de cítricos) - BO7

### Ingredientes

c. s. perejil fresco  
c. s. tomillo fresco para decorar  
c. s. ralladura de piel de limón fresco  
500 g nata fresca  
500 g salmón fresco  
100 g mantequilla  
160 g cebolla fresca

**Chef:** Monica Copetti

### Preparación

Para 6 personas

Triturar finamente la cebolla fresca y dorarla ligeramente en la mantequilla. Cortar en juliana el salmón fresco e incorporarlo al fondo de cebolla. Durante la cocción el salmón debe romperse ligeramente. Seguidamente incorporar la nata fresca y el pesto de cítricos y dejar que coja sabor durante algunos minutos. Cocer las trofie en abundante agua salada y saltearlas con la salsa elaborada. Servir añadiendo perejil fresco picado, pimienta rosa, ralladuras de limón y algunas ramitas de tomillo fresco.