

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.