
Spaghetti con indivia e salmone

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Il risultato è stato veramente gustoso, l'affumicato e il dolce del salmone ben si sono equilibrati con l'amaro dell'insalata. Dal blog [La piccola casa](#)

Ho preferito usare sia salmone fresco che salmone affumicato, per non coprire troppo il gusto dell'insalata. Il risultato è stato veramente gustoso, l'affumicato e il dolce del salmone ben si sono equilibrati con l'amaro dell'insalata, e la Fra ha gradito parecchio. Ingredienti (x 4 persone)
320 g di spaghetti mezza cipolla rossa 2 cespi di indivia (insalata belga) 200 g di salmone fresco 100 gr di salmone affumicato 2 cucchiaini di capperi in salamoia un mazzetto di aneto 30 g di burro un bicchierino di brandy o cognac sale & pepe rosa Sbucciare la cipolla. Tritatela e fatela appassire in una padella con il burro, unite i capperi sgocciolati e l'indivia (e non invidia) tagliata a julienne e rosolate il tutto per qualche istante. Quindi spruzzate con il brandy, insaporite con un cucchiaino di grani di pepe rosa, unite un mestolino d'acqua e fate cuocere per 3 minuti, quindi aggiungete i pezzettini di salmone ricavati tagliandoli a brunoise (cubetti) da un trancio di circa 2 etti. Cuocete per altri 2 minuti. Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata facendoli rimanere al dente. Scolate la pasta e rovesciatela nella padella con l'indivia: unite il salmone affumicato tagliato a quadretti piccoli, mescolate e togliete quasi subito dal fuoco. Completate con foglioline di aneto e servite.

Dal blog [La piccola casa](#)