
Insalata di pasta con salmone affumicato

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un'idea semplice per rendere particolare un piatto classico delle nostre estati, con olive nere, sedano, mais dolce e pomodori piccadilly. Dal blog La piccola casa

Ho pensato di proporre una ricetta estiva, una bella insalata di pasta fredda. Volendo renderla particolare ho optato per il salmone affumicato, il suo sapore avrebbe donato un tocco diverso alle solite insalate fredde e così è stato. L'importante nelle paste fredde è usare sempre ingredienti di prima qualità, in particolare la pasta (io la preferisco trafilata a bronzo, rimane più ruvida) e l'olio extra vergine di oliva.

Il piatto è molto saporito anche se fresco e leggero, l'ho quindi accompagnato con un ottimo vino bianco.

Ingredienti (x 3 persone (mangiandone un po' di più...) + 2 il giorno dopo)

500 g di pasta trafilata a bronzo, come formato i sedani vanno bene.

200 g di pomodori picadilly

200 g di mais dolce

Una manciata di olive nere snocciolata in salamoia

200 g di salmone affumicato scozzese

2 gambi di sedano

Prezzemolo tritato

Un ciuffetto di finocchio selvatico tritato.

Sale e pepe

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, nel frattempo lavare i pomodori piccadilly e tagliarli a rondelle, fare lo stesso con il sedano, è importante che questo sia bello fresco per la sua

croccantezza. Tagliare quindi il salmone a listarelle sottili; sciacquare le olive nere snocciolate per eliminare l'eccesso di sale della salamoia e tagliarle a rondelle. Quando la pasta è cotta (io la preferisco al dente) scolarla e versarla in una bull (o fiamanghilla dir si voglia), condirla quindi con olio di oliva extra vergine in modo che non si attacchi, aggiungere il mais dolce e mescolare. Quando si sarà leggermente raffreddata aggiungere le verdure a rondelle, il salmone a listarelle, le olive nere e il trito di prezzemolo e finocchio selvatico. Mescolare quindi il tutto ed aggiustare di sale e pepe. Eventualmente aggiungere ancora un filo d'olio di oliva a piacimento.

Servire al centro del piatto e buon appetito a tutte e tutti!