

PASTA E FIENO AL SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo paglia e fieno,
- 300 g di salmone in scatola,
- 1 spicchio di aglio,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- prezzemolo,
- sale.

Lessare la pasta in abbondante acqua salata.

Sbucciare l'aglio e metterlo a colorire in un tegame con 5 cucchiaini di olio.

Unire il salmone ben sgocciolato dal liquido di conserva e sminuzzato, lasciandolo crogiolare per 5' a fuoco basso.

Scolare la pasta, condirla con il sugo di salmone e cospargere la superficie con prezzemolo tritato.