

---

# SPAGHETTI ALGHE E SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 fette di salmone tagliate a dadini di 1 cm,
- 200 g di alga salicornia,
- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 2 scalogni,
- 1 spicchio di aglio tagliato fine,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 30 g di burro,
- 10 cl di vino bianco secco,
- 1 limone (succo e scorza),
- sale,
- pepe.

Pulite e lavate la salicornia.

Scottatela per un minuto in acqua bollente, poi toglietela dall'acqua e strizzatela.

Cuocete gli spaghetti al dente in abbondante acqua salata e scolateli.

Fate rosolare nell'olio 'oliva gli scalogni e l'aglio.

Aggiungete la salicornia e il vino bianco.

Insaporite con il succo del limone, il pepe ed il sale.

Mescolate gli spaghetti nella salsa, aggiungendo il salmone e servite.