

# TAGLIOLINI AL SALMONE E BROCCOLETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di pasta tipo tagliolini all'uovo,
- 100 g di salmone affumicato,
- 400 g di broccoletti,
- 1 cipolla,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale,
- pepe.

Tritate finemente la cipolla, precedentemente sbucciata, sciacquata e asciugata con della carta assorbente da cucina. Versatela in una padella antiaderente e rosolatela nell'olio caldo per qualche minuto, dopodiché, unitevi il salmone affumicato tagliato a listarelle, il sale, il pepe, il burro e lasciate cuocere dolcemente per circa 5-6 minuti. Successivamente aggiungete al soffritto i broccoletti, lessati e tritati grossolanamente e continuate la cottura a fiamma bassa.

Nel frattempo, scaldate i tagliolini in acqua salata bollente, scolateli al dente e versateli nella padella mescolandoli energicamente e velocemente insieme al resto.

Serviteli subito caldi.

Accorgimento: conservate l'acqua di cottura, potrebbe essere utile nel caso in cui i tagliolini fossero un po' asciutti.

Suggerimento: per rendere ancora pi  appetitosi i vostri tagliolini, potreste aggiungere in ultimo della panna liquida da cucina.