

CONCHIGLIE RIGATE AL SALMOMNE E POMODORO

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale

INGREDIENTI:	
	Salmone
	Olio
	Aglione
	Cipolla
	Sedano
	Prezzemolo
	Polpa di pomodoro
	Qualche pomodorino

PREPARAZIONE:

Fate rosolare il salmone tagliato a cubetti in poco olio insaporito con aglio. Fate appassire la cipolla insieme al prezzemolo e al sedano tritati, in poco olio, e aggiungete un po' di polpa di pomodoro. A fine cottura aggiungete il salmone e qualche pomodorino tagliato a metà. Servite la pasta cotta al dente e servite con una spruzzata di prezzemolo tritato.