

Pasta fredda cremosa

INGREDIENTI:

300 gr di pasta corta,
200 gr di formaggio spalmabile alle erbe,
1 pomodoro maturo,
100 gr di salmone affumicato,
una manciata di prezzemolo tritato,
sale qb,
pepe qb,
2 cucchiaini di olio.

Mettere a cuocere la pasta in acqua bollente salata e scolarla ben al dente, farla raffreddare per bene.

In una ciotola mettere il formaggio spalmabile con l'olio, il pepe e il prezzemolo e lavorarlo con una forchetta in modo da renderlo più morbido.

Tritare il salmone affumicato, fare a pezzetti il pomodoro e unire pasta, salmone e pomodoro al formaggio mescolare tutto affinché risulti ben amalgamato e servire.