

Caserecce salmone zucchine e curcuma

INGREDIENTI:

300 gr di caserecce o altra pasta corta,
250 gr di salmone fresco (già pulito da lisce e pelle),
1 zuccina,
1 scalogno,
1 cucchiaino di curcuma,
100 ml di panna fresca,
sale qb,
olio evo qb,
peperoncino (se piace).

Scaldare una padella dove far rosolare lo scalogno tritato finemente, intanto tagliare le zucchine a bastoncini e il salmone a cubotti e aggiungerli al soffritto e far cuocere a fuoco vivace per 7-8'. Nel frattempo far cuocere le caserecce in acqua bollente salata. Un minuto prima di scolare la pasta aggiungere al sugo sale, peperoncino, panna e curcuma e far insaporire il tutto. Mantecare la pasta e servire.