

Farfalle salmone e verdure

INGREDIENTI:

350 gr di farfalle,
100 gr di salmone affumicato,
1 zuccina,
10 pomodorini,
basilico,
sale,
pepe,
olio.

Tagliate a rondelline le zucchine e mettetele in padella con l'olio a soffriggere fino a farle dorare, scolatele bene e mettetele in una ciotola, nella stessa padella sempre in olio bollente mettete i pomodorini tagliati a metà e lasciateli cuocere per un paio di minuti, scolateli dall'olio e metteteli anche loro nella ciotola. Intanto cuocete le farfalle, mentre bollono aggiungete a zucchine e pomodorini il salmone tritato, basilico, un pizzico di sale e pepe, scolate la pasta e mettetela nel condimento mescolate bene e servite.

Per 4 persone