

# Pasta fredda zucchine e salmone

## INGREDIENTI:

300 gr di pasta corta,

2 zucchine,

200 gr di salmone affumicato,

2 cucchiaini di succo di limone,

qualche rametto di erba cipollina,

sale qb,

pepe qb,

3 cucchiaini di olio evo.

Grattugiare le zucchine nella grattugia a fori larghi e metterle in una ciotola con un pizzico di sale per 10 minuti in modo che perdano acqua.

Nel frattempo tritare il salmone e metterlo in una ciotola dove condiremo la pasta insieme con sale, pepe, olio, succo di limone e l'erba cipollina tritata.

Mentre cuoce la pasta in acqua bollente salata strizzare le zucchine da tutta l'acqua che avranno tirato fuori e unirle al salmone mischiando tutto.

Scolare la pasta e farla raffreddare nel modo che preferite unirla al condimento e servire.

Se la fate in anticipo conservatela in frigo e tiratela fuori qualche minuto prima di consumarla.