

Pennette con dadolata di zucchine e salmone



L'idea di pasta per stasera era panna e zucchine, poi mi sono ricordata dei tranci di salmone e così alla fine ho messo insieme entrambi gli ingredienti ed ho preparato questa pasta salmone e zucchine! Il taglio a dadini ha fatto poi la differenza!

★ INGREDIENTI ★

1. 500 gr di pennette
2. 2 tranci di salmone surgelati
3. 1 zuccina grande
4. 1 panetto di philadelphia
5. Olio evo
6. 1 spicchio d'aglio
7. Una spolverata di zenzero (con il pesce lo aggiungo sempre)

8. Sale q.b.

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Taglia a dadini le zucchine e il salmone
- Metti sul fuoco l'acqua per la pasta

★ PROCEDIMENTO ★

- Metti in una padella l'olio e soffriggi l'aglio
- Togli l'aglio ed aggiungi le zucchine
- Quando sono quasi cotte, aggiungi il salmone, sale, zenzero
- Quando anche il salmone è cotto, sciogli il panetto di philadelphia e manteca
- Scola le penne e condisci

La tua pasta salmone e zucchine è pronta...Buon appetito!

[Plumcake di salmone allo zenzero e semi di papavero](#)



Il pesce a casa mia devo proporlo elaborato poiché non è particolarmente amato. Quando i miei figli erano piccini, mangiavano bistecche di salmone convinti di mangiare la carne del maialino rosa! Questo plumcake potete servirlo freddo in estate, tiepido in inverno come antipasto per il pranzo di natale o anche come un ottimo secondo piatto.

★ **INGREDIENTI** ★

1. 100 gr di salmone in busta
2. 300 gr di salmone fresco o surgelato
3. 5 patate di media misura
4. Zenzero fresco o in polvere abbondante
5. Semi di papavero
6. Formaggio spalmabile
7. Sale
8. Cipolla q.b.
9. Olio evo q.b.

★ **PREPARAZIONE INGREDIENTI** ★

- Sbuccia le patate e lessale
- Taglia a pezzetti il salmone
- Taglia a tocchetti le patate
- fodera con la pellicola uno stampo per plumcake

★ PROCEDIMENTO ★

- In una wok fai soffriggere con olio la cipolla ed il salmone
- Aggiungi le patate, lo zenzero, i semi di papavero
- Mescola bene per far insaporire le patate e per ultimo sciogli un panetto di philadelphia per dare cremosita'
- Riempi lo stampo, schiacciando bene e fallo raffreddare in frigo affinché prenda la forma.

Servilo tagliandolo a fette.

[Sgabei al profumo di zenzero](#)



Pasticciamocongiusy □ PASTA DI PANE FRITTA □

Ho scopiazzato questa ricetta dopo averli mangiati e devo dire che mi vengono bene e sono sfiziosi! A me sono stati serviti con crudo, salame, crescenza e gorgonzola. Li propongo anche quando ho da svuotare il frigo da affettati e formaggi. Ottima alternativa alla pizza.

★ INGREDIENTI ★

1. Pasta per pizza circa 500 gr bastano per 4 persone
2. olio di semi per friggere
3. zenzero fresco o in polvere (oltre a profumare gli sgabei riduce l'odore di frittura !)
4. affettati (Crudo, salame e altro)

5. formaggi (crescenza, gorgonzola e altro)

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Tagliare la pasta e formare tanti rotolini tipo wurstel

★ PROCEDIMENTO ★

- In un pentolino alto metti a scaldare l'olio, i rotolini mi raccomando devono galleggiare
- aggiungi qualche fettina di zenzero o in polvere se hai quello
- quando l'olio e' in temperatura immergi i rotolini
- girali per farli dorare completamente
- scolali, adagiali in una zuppiera capiente foderata di carta assorbente e salali
- continua cosi fino a quando hai terminato di friggere

Servili ben caldi accompagnandoli con affettati e formaggi e...buon appetito!