

## Pasta al salmone senza panna per non ingrassare

**Autore:** brandmade brandmade

**Data:** 14 Maggio 2013



La panna fa ingrassare e spesso copre anche i sapori. Se volete godere del gusto intenso del salmone eliminate questo ingrediente e usate un formaggio fresco leggero.

### Preparazione

1. Fate cuocere la pasta in acqua salata e bollente.
2. In una padella fate saltare una zucchina a dadini, con la cipolla e l'olio.
3. Tagliate a pezzettini il salmone affumicato e sminuzzate anche il prezzemolo fresco.
4. Scolate la pasta, tenendo un cucchiaio di acqua di cottura.
5. In una zuppiera unite alla pasta, la zucchina, il salmone, il formaggio e usate l'acqua della cottura per amalgamare il piatto. Infine, spolverate con un po' di prezzemolo.

---

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/pasta-al-salmone-senza-panna-per-non-ingrassare/>

Generato il 23/04/2025