@ilgattoghiotto

Linguine con pesto di aneto e tartare di salmone

E **per le vostre cene in riva al mare** la nostra amica blogger **@ilgattoghiotto** vi regala una ricetta gustosa e raffinata.

Linguine con pesto di aneto *e tartare di salmone*

Ingredienti per 4 persone:
320g di linguine
200g di pomodorini gialli
1 spicchio d'aglio
100g di filetto di salmone fresco
La scorza grattugiata di ½ limone bio
Olio evo b.
Sale b.

Per il pesto di aneto:
30g di aneto fresco
1 cucchiaio di mandorle pelate
1 spicchio d'aglio
La scorza grattugiata di mezzo limone bio
100ml circa di olio extravergine d'oliva
Sale b.
Foglioline di aneto e bacche di pepe rosa per guarnire

Procedimento:
Eliminate eventuali lische dal salmone e tagliatelo a piccoli cubetti.
Condite la tartare con olio, sale e la scorza di limone.
Mettete da parte.
Preparate i pomodorini: lavateli, tagliateli in quattro
e fateli saltare in padella con olio e lo spicchio d'aglio.
Regolate di sale.
Nel frattempo cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata.
Mentre la pasta cuoce preparate il pesto frullando
l'aneto con l'aglio, le mandorle, la scorza di limone
grattugiata, sale e olio. Scolate la pasta al dente e fatela saltare
con i pomodorini, aggiungete il pesto preparato
e mantecate aggiungendo, se necessario,
un po' di acqua di cottura della pasta.
Impiattate e aggiungete la tartare di salmone.
Decorate a piacere con foglioline di aneto e bacche di pepe rosa, servite.

Così con gli occhi che si perdono nella vastità del mare,
goditi i colori dell'estate nella tua tavola con **Coraline**.