

## **Ricette veloci primi**

### **Fusilli con asparagi e salmone. Ingredienti per 4 persone**

- 400 gr di fusilli
- 150 gr di salmone affumicato
- 200 gr di asparagi
- 1 un cucchiaio di vino bianco
- Olio d'oliva
- Pepe rosa
- Sale

Bisogna lessare i fusilli con sale dopo che l'acqua nella pentola abbia raggiunto l'ebollizione, dopo di che disporli in un piatto da portata, condire con olio d'oliva e lasciare raffreddare. Allo stesso modo lessare gli asparagi in acqua salata e condire con olio e un cucchiaio di vino bianco. Aggiungere ai fusilli il salmone tagliato pezzettini e gli asparagi e condire con pepe rosa.

## **Tortellini burro e salvia. Ingredienti per 4 persone**

- 500 gr di tortellini secchi ripieni
- 150 gr di burro
- salvia
- parmigiano

Sciogliere il burro con la salvia in un pentolino senza portare il burro ad ebollizione. Contemporaneamente cuocere i tortellini, scolarli e poi aggiungere il burro. Servire con parmigiano e qualche foglia di salvia.

## **Pennette con panna,prosciutto e piselli. Ingredienti per 4 persone**

- 400 gr di pasta
- noce moscata
- pepe
- 40 gr di burro
- olio
- sale
- 150 gr di piselli
- 100 ml di panna
- 120 gr di prosciutto cotto a dadini
- parmigiano per condire

La prima cosa da fare è mettere due cucchiaini di olio d'oliva in un tegame e riscaldare, dopo di che aggiungere i piselli; mescolate e coprite il tegame.Lasciare cuocere a fuoco lento e aggiungere di tanto in tanto un pò d'acqua. In un altro tegame sciogliere il burro, aggiungere il prosciutto, fare rosolare e infine aggiungere la panna, la noce moscata,il pepe e i piselli. Cuocere la pasta e condire.