

Μια πολύ νόστιμη συνταγή για ζυμαρικά με φρέσκο σολομό, ελιές, κάπαρη και ντοματίνια. Ελαφριά και πεντανόστιμη εναλλακτική μακαρονάδα. Δοκιμάστε τη!

## Τι θα χρειαστείτε

300 γρ. λαζάνια ή άλλο ζυμαρικό της αρεσκείας μας

300 γρ. φρέσκο σολομό

3 κ.σ. πράσινες ελιές σε ροδέλες

2 κ.σ. κάπαρη

2 φρέσκα κρεμμυδάκια

1 σκελίδα σκόρδο

10 ντοματίνια κομμένα στη μέση

Αλάτι και πιπέρι

Άνηθο ψιλοκομμένο για το σερβίρισμα

Ελαιόλαδο

# Λαζάνια με σολομό, ελιές και κάπαρη

## Εκτέλεση συνταγής

Κόβουμε το σολομό σε μπουκιές 2 εκ. περίπου.

Βάζουμε λίγο ελαιόλαδο στο τηγάνι και σωτάρουμε σε ροδέλες το φρέσκο κρεμμυδάκι και ψιλοκομμένο το σκόρδο. Προσθέτουμε το σολομό, να πάρει λίγο χρώμα, και στη συνέχεια βάζουμε τις ελιές και την κάπαρη. Βάζουμε και τα ντοματίνια να ζεσταθούν και αυτά. Δεν παραμαγειρεύουμε γιατί θα στεγνώσει ο σολομός.

Εν τω μεταξύ βράζουμε τα ζυμαρικά σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Εγώ εδώ χρησιμοποίησα χειροποίητα λαζάνια με χυμό τσουκνίδας που βρήκα στο τελευταίο μου ταξίδι στην όμορφη Καρύταινα Γορτυνίας, στην Ορεινή Αρκαδία.

Σουρώνουμε τα ζυμαρικά και τα επιστρέφουμε στο τηγάνι ή στην κατσαρόλα, όπου τα ανακατεύουμε με το σολομό και τα λαχανικά.

Σερβίρουμε με ψιλοκομμένο άνηθο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Καλή όρεξη!

# Λαζάνια με σολομό, ελιές και κάπαρη

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Βάζουμε λίγο ελαιόλαδο στο τηγάνι και σωτάρουμε σε ροδέλες το φρέσκο κρεμμυδάκι και ψιλοκομμένο το σκόρδο. Προσθέτουμε το σολομό σε μπουκιές, να πάρει λίγο χρώμα, και στη συνέχεια βάζουμε τις ελιές και την κάπαρη.
- 2 Βάζουμε και τα ντοματίνια να ζεσταθούν και αυτά. Δεν παραμαγειρεύουμε γιατί θα στεγνώσει ο σολομός.
- 3 Εν τω μεταξύ βράζουμε τα ζυμαρικά σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Εγώ εδώ χρησιμοποίησα χειροποίητα λαζάνια με χυμό τσουκνίδας που βρήκα στο τελευταίο μου ταξίδι στην όμορφη Καρύταινα Γορτυνίας, στην Ορεινή Αρκαδία.
- 4 Σουρώνουμε τα ζυμαρικά και τα επιστρέφουμε στο τηγάνι ή στην κατσαρόλα, όπου τα ανακατεύουμε με το σολομό και τα λαχανικά.
- 5 Σερβίρουμε με ψιλοκομμένο άνηθο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Καλή όρεξη!