

Μακαρονάδα με καπνιστό σολομό, λαχανικά και ελιές

Μια νόστιμη μακαρονάδα με καπνιστό σολομό, λαχανικά, ελιές και κάπαρη. Όταν θέλετε κάτι διαφορετικό στα ζυμαρικά! Φτιάξτε την, είναι απίθανη!

Τι θα χρειαστείτε

400 γρ. спаγγέτι

400 γρ. καπνιστό σολομό

2 μέτρια κολοκυθάκια ή 4 μικρά

10 μανιτάρια

1 κρεμμύδι

2 σκελίδες σκόρδο

20 ελιές Καλαμών χωρίς κουκούτσι σε φέτες ή κομμένες στη μέση

4 κ.γλ. κάπαρη ξαλμυρισμένη

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Φύλλα φρέσκου βασιλικού ή δυόσμου για το σερβίρισμα

Μακαρονάδα με καπνιστό σολομό, λαχανικά και ελιές

Εκτέλεση συνταγής

Βάζουμε τα μακαρόνια να βράσουν σε αλατισμένο νερό. Τα βγάζουμε 1-2 λεπτά πριν τον αναγραφόμενο στη συσκευασία χρόνο.

Παράλληλα βάζουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο σε αντικολλητικό τηγάνι και σωτάρουμε το κρεμμύδι ψιλοκομμένο και το σκόρδο σε φετάκια.

Στη συνέχεια προσθέτουμε τα μανιτάρια σε φέτες ή σε τέταρτα και τα κολοκυθάκια σε ροδέλες περίπου ίδιου πάχους με τα μανιτάρια.

Βάζουμε πολύ λίγο αλάτι και όσο πιπέρι μας αρέσει.

Μόλις σωταριστούν τα λαχανικά προσθέτουμε τις ελιές και την κάπαρη. Αν χρειαστεί προσθέτουμε ελάχιστο νερό ή ζυμό λαχανικών (χωρίς αλάτι).

Χοντροκόβουμε τον καπνιστό σολομό.

Σουρώνουμε τα μακαρόνια και τα βάζουμε στο τηγάνι με τα λαχανικά και τις ελιές. Προσθέτουμε λίγο ελαιόλαδο ακόμα, τον καπνιστό σολομό και ανακατεύουμε. Μαγειρεύουμε ένα λεπτό ακόμα και αποσύρουμε το φαγητό από τη φωτιά.

Σερβίρουμε με έξτρα φρεσκοτριμμένο πιπέρι και φρέσκο βασιλικό ή δυόσμο.

Καλή όρεξη!

Αν σας αρέσει ο σολομός δείτε και αυτή τη συνταγή [σολομός στο φούρνο με ελιές και κάπαρη](#)

Αν σας αρέσουν τα ζυμαρικά με σολομό δείτε [ζυμαρικά με σολομό και βότκα](#) και [πένες με κρέμα και καπνιστό σολομό](#)

Μακαρονάδα με καπνιστό σολομό, λαχανικά και ελιές

Βήμα προς Βήμα

- 1 Βάζουμε τα μακαρόνια να βράσουν σε αλατισμένο νερό. Τα βγάζουμε 1-2 λεπτά πριν τον αναγραφόμενο στη συσκευασία χρόνο.
- 2 Παράλληλα βάζουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο σε αντικολλητικό τηγάνι και σωτάρουμε το κρεμμύδι ψιλοκομμένο και το σκόρδο σε φετάκια.
- 3 Στη συνέχεια προσθέτουμε τα μανιτάρια σε φέτες ή σε τέταρτα και τα κολοκυθάκια σε ροδέλες περίπου ίδιου πάχους με τα μανιτάρια.
- 4 Βάζουμε πολύ λίγο αλάτι και όσο πιπέρι μας αρέσει.
- 5 Μόλις σωταριστούν τα λαχανικά προσθέτουμε τις ελιές και την κάπαρη. Αν χρειαστεί προσθέτουμε ελάχιστο νερό ή ζυμό λαχανικών (χωρίς αλάτι).

6 Χοντροκόβουμε τον καπνιστό σολομό.

7 Σουρώνουμε τα μακαρόνια αλλά κρατάμε λίγο νερό από το βράσιμο-και τα βάζουμε μαζί με το νερό στο τηγάνι με τα λαχανικά και τις ελιές.

8 Προσθέτουμε λίγο ελαιόλαδο ακόμα, τον καπνιστό σολομό και ανακατεύουμε. Μαγειρεύουμε ένα λεπτό ακόμα και αποσύρουμε το φαγητό από τη φωτιά.

9 Σερβίρουμε με έξτρα φρεσκοτριμμένο πιπέρι και φρέσκο βασιλικό ή δυόσμο. Καλή όρεξη!