

Οι πέννες με καπνιστό σολομό είναι ένα νόστιμο, γρήγορο και πολύ εύκολο κυρίως πιάτο που δεν αφήνει κανέναν ασυγκίνητο! Συνδυάζει τα ζυμαρικά με το καπνιστό ψάρι με υπέροχη σάλτσα από κρέμα γάλακτος. Φτιάξτε αυτή τη συνταγή και θα ενθουσιαστείτε!

Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. πέννες ριγέ

200 γρ. καπνιστό σολομό

3 κουταλιές της σούπας μαργαρίνη ή βούτυρο

1 κρεμμύδι τριμμένο ή πολύ ψιλοκομμένο

2 σκελίδες σκόρδο λιωμένες

12 μανιτάρια σε φέτες

Λίγο άνηθο ψιλοκομμένο

400 γρ. παχύρρευστη κρέμα γάλακτος 15% λιπαρά για ζυμαρικά

Αλάτι και πιπέρι

Πέννες με καπνιστό σολομό

Εκτέλεση συνταγής

Βράζουμε τα ζυμαρικά 1-2 λεπτά λιγότερο από τις οδηγίες της συσκευασίας, να κρατάνε ελαφρώς.

Σε βαθύ τηγάνι σωτάρουμε στη μαργαρίνη (ή στο βούτυρο) ταμανιτάρια, το κρεμμύδι και το σκόρδο.

Αλατίζουμε ελαφρά. Σουρώνουμε τα ζυμαρικά και κρατάμε λίγο από το νεράκι τους. Τα προσθέτουμε στο τηγάνι και ανακατεύουμε.

Ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος και λίγο από το νερό και αφήνουμε να πάρει μερικές βράσεις.

Αν χρειαστεί προσθέτουμε κι άλλο νεράκι για να μην κολλήσει η σάλτσα. Την αφήνουμε να δέσει για ένα λεπτό. Προσθέτουμε το σολομό σε κομματάκια και ανακατεύουμε.

Σερβίρουμε πασπαλίζοντας με λίγο άνηθο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Καλή όρεξη!

Πέννες με καπνιστό σολομό

Βήμα προς Βήμα

- 1 Βράζουμε τα ζυμαρικά
- 2 Σωτάρουμε τα λαχανικά
- 3 Σουρώνουμε τα ζυμαρικά
- 4 Τα προσθέτουμε στο τηγάνι
- 5 Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και λίγο από το νερό του βρασίματος
- 6 Μόλις δέσει η σάλτσα προσθέτουμε σε λωρίδες τον καπνιστό σολομό
- 7 Σερβίρουμε αν θέλουμε με λίγο ψιλοκομμένο άνηθο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Καλή όρεξη!