

Lumache grandi del Pastificio dei Campi con zucchine, salmone scozzese e norvegese all'aneto



Come avevo anticipato [qualche giorno fa](#) , ecco una nuova ricetta a base di salmone. Stavolta l'ho finito, quindi per un po' non ne vedrete.

Ci ho pensato parecchio, ho fatto molte ricerche sui miei libri di ricette e sui tanti blog di cucina prima di decidermi sul tipo di preparazione. Eh sì, perché nove volte su dieci si trovano ricette di pasta che uniscono il salmone alla panna, ma a me quell'abbinamento non piace affatto. Trovo che la panna appesantisca e copra inutilmente il meraviglioso sapore della [pasta di Gragnano](#)

E allora ecco qua cosa ho preparato: *lumache grandi del Pastificio dei Campi con zucchine saltate, salmone scozzese affumicato e norvegese all'aneto*

Ho tagliato delle piccole zucchine a metà, nel senso della lunghezza, poi ne ho ricavato delle fettine abbastanza sottili. In una padella antiaderente le ho fatte soffriggere con un filo di buon extravergine e uno spicchio di aglio in camicia. Ho regolato di sale e pepe e ho spento il fuoco non appena le zucchine hanno iniziato a prendere colore. Ho eliminato l'aglio.

Mentre la pasta di Gragnano si cuoceva in abbondante acqua salata ho tagliato i due tipi di salmone in piccoli pezzetti. Quindi ho scolato le [lumache](#) al dente, le ho saltate in padella con le zucchine, ho unito il salmone, un altro po' di olio e via in tavola.

Vi dirò, questa seconda versione è risultata per certi versi anche più gradevole della prima, non per la ricetta in sé (l'abbinamento scorza di limone – salmone Balik era azzeccatissimo), ma perché questo formato di pasta, accogliendo al suo interno i pezzetti di zuccina e salmone, si è rivelato perfetto per la ricetta.