

Ricetta: genovesine ziti lisce al salmone e scorza di limone



Se siete degli amanti del salmone, questo è il piatto che fa per voi. Semplicità è la parola d'ordine della preparazione di cui vi parlo oggi. Tutto crudo – a parte la pasta ovviamente :) – pochi ingredienti, intensità di profumi, gusto equilibrato.

Di cosa parlo? Delle [genovesine ziti lisce](#) al salmone e scorza di limone. Il segreto della riuscita sta semplicemente nella qualità degli ingredienti: in questo caso salmone Balik, limone biologico di Sorrento, olio extravergine Cetrone (della provincia di Latina), pepe nero di Sarawak.

Mentre facevo bollire la [pasta di Gragnano](#) in abbondante acqua salata, ho tagliato una spessa fetta di salmone a cubetti, quindi ho lavato e asciugato bene il limone.

Ho scolato la pasta al dente, l'ho mescolata al salmone aggiungendo olio extravergine e ho completato con una bella grattugiata di buccia di limone e una macinata di pepe nero.

Rapidissimo e buonissimo. Un piatto che vince solo per la qualità delle materie prime, che si esaltano a vicenda nella loro essenzialità.

P.S. Ho ancora una notevole quantità di salmone – scozzese e norvegese all'aneto – quindi nei prossimi giorni aspettatevi qualche altra gustosa versione di

pasta di Gragnano

con questo ingrediente. Anzi, mi suggerite voi qualche ricetta?

