

29 Δεκεμβρίου 2018

Ταλιατέλες με μελάني σουπιάς και σολομό

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά Συνταγής

- 500 γραμμ. ταλιατέλες μαύρες (με μελάνι σουπιάς)
- 150 γραμμ. καπνιστός σολομός κομμένος σε λωρίδες
- 2 κρεμμυδάκια φρέσκα ψιλοκομμένα
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1/3 φλ. βότκα
- 180 ml κρέμα γάλακτος light
- 2 κ.σ. άνηθος ψιλοκομμένος
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

1. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε βαθύ τηγάνι και σοτάρουμε τα ψιλοκομμένα φρέσκα κρεμμύδια για 2'. Προσθέτουμε το σολομό και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 1' ακόμη. Σβήνουμε με τη βότκα και αφήνουμε 2' να εξατμιστεί το αλκοόλ.
2. Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος light, αλατοπιπερώνουμε και βράζουμε τη σάλτσα για 4-5' έως ότου πυκνώσει ελαφρά. Τέλος, πασπαλίζουμε με τον άνηθο. Διατηρούμε τη σάλτσα σκεπασμένη για να μην κάνει πέτσα.
3. Βράζουμε τις ταλιατέλες σε αλατισμένο νερό, τις στραγγίζουμε καλά και τις ξαναβάζουμε στην κατσαρόλα.
4. Τις περιχύνουμε με τη σάλτσα, ανακατεύουμε και σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Όλη η νοστιμιά της θάλασσας σε μια εύκολη, γρήγορη και πολύ εντυπωσιακή συνταγή!

10 Λεπτά

5 Μερίδες

Πηγή: argiro.gr