



Fettuccine Collezione Edition Gourmet au saumon et asperges vertes

Recette pour 4 personnes

Ingédients

- 300 g de Fettuccine Barilla Collezione Edition Gourmet
- 200 g de saumon frais
- 200 g d'asperges vertes
- 1 oignon nouveau
- 1 demi-gousse d'ail
- 2 g de safran
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 1 demi-verre de vin blanc sec
- Gingembre
- Persil haché
- Feuille de laurier

1. Peler les asperges vertes, couper les pointes en deux dans le sens de la longueur et les tiges en fines rondelles.
2. Faire revenir le saumon avec la demi-gousse d'ail, l'oignon nouveau tranché, une feuille de laurier et le gingembre haché. Ajouter le vin blanc et laisser

évaporer. Mettre en morceaux le saumon à l'aide d'une cuillère en bois, saler, poivrer et réserver.

3. Faire revenir les pointes et les tiges d'asperges vertes dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra, les laisser croquantes.
4. Faire cuire les Fettuccine dans une grande casserole d'eau salée (7 g de sel pour 1 L d'eau), en y ajoutant le safran, pendant environ 9 minutes.
5. Égoutter les pâtes en conservant un peu d'eau de cuisson. Les mélanger avec le saumon, ajouter un peu d'eau de cuisson et le persil haché.
6. Ajouter les pointes et tiges d'asperges vertes pour le dressage, ajouter un filet d'huile d'olive vierge extra et servir.