

## Tagliatelle z białymi i zielonymi szparagami, pomidorami concasse, wędzonym łososiem norweskim i świeżo tartym parmezanem



### ROBERT\_SOWA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ugotowanego makaronu tagliatelle</b>	400 g
<b>białych i zielonych szparagów</b>	150 g
<b>pomidory concasse (miąższ pokrojony w kostkę)</b>	2 duże
<b>śmietany 36%</b>	300 ml
<b>cebuli dymki</b>	2 sztuki
<b>przyprawy do spaghetti Prymat do smaku</b>	1 sztuka
<b>sera mascarpone</b>	100 g
<b>łosoś wędzony</b>	100 g
<b>parmezan starty</b>	40 g
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	--
<b>Sól czosnkowa jodowana Prymat</b>	--

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi obrać, umyć i ugotować we wrzącej wodzie z dodatkiem soli i cukru (każdy rodzaj oddzielnie). Na dużej patelni rozgrzać oliwę z oliwek, zeszklić cebulę, wlać śmietanę, a gdy sos zacznie gęstnieć dodać ser mascarpone. Całość doprawić do smaku solą, pieprzem i przyprawą do spaghetti Prymat. Następnie do sosu dodać szparagi (najlepiej same główki) i pokrojonego w paski łososia. Ciepły makaron wymieszać z sosem, ułożyć na talerzach i posypać pomidorami concasse i parmezanem.