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

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

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.