



## Pasta fredda con pomodorini, rucola e salmone

### **Ingredienti**

300 gr. pasta del tipo farfalle

100 gr. salmone affumicato

pomodorini in quantità a piacere

rucola in quantità a piacere

olio extra vergine d'oliva q.b.

1 limone

Per quando fa tanto caldo e non sempre si ha voglia di cucinare o mangiare cibi troppo elaborati.

Tagliuzzare il salmone e lasciarlo macerare per circa una mezz'ora con un'emulsione ottenuta sbattendo olio extra vergine d'oliva e limone.

Cuocere la pasta secondo le istruzioni e condirla con il salmone. Solo quando sarà già quasi fredda unire i pomodorini tagliati a cubetti e la rucola.