

## Caserecce con salmone e crema di tartufo bianco *(Primi piatti asciutti)*



### Preparazione

Cominciate mettendo a cuocere le caserecce in acqua bollente salata. Mettete un filo di olio extravergine di oliva in padella. Aggiungete la cipolla tritata, abbassate la fiamma al minimo e fate appassire bene. Se necessario aggiungete un pò d'acqua, così da dare alla cipolla il tempo di appassire bene senza bruciare. Tagliate il salmone a pezzettini piccoli, quindi aggiungeteli in padella. Mescolate per un paio di minuti, quindi aggiungete la panna. Mescolate bene, quindi aggiungete un cucchiaino o cucchiaino di crema di salmone e tartufo (secondo i vostri gusti). Amalgamate il tutto, aggiungete un mestolo di acqua di cottura della pasta e una grattata di pepe. Scolate quindi le caserecce, versatele in padella e, su fiamma minima, mescolate bene così da dar modo alla pasta di assorbire bene il sugo. Servite caldissime.

### Consigli

Il tartufo va conservato in frigorifero avvolto in una carta assorbente o in un panno di cotone, al fine di consentirgli di conservare la sua umidità naturale. Tenete presente che il tartufo nero si conserverà più a lungo, mentre il tartufo bianco manterrà intatte le sue caratteristiche per non oltre una settimana.

### Curiosità

Sembra che il nome "tartufo" derivi dal latino "terra tufule tubera", poichè i tartufi sembravano assomigliare al tufo, nota pietra porosa particolarmente diffusa nella nostra penisola.

### Informazioni

**Preparazione** 20 minuti

**Cottura** 15 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Pasta** 300 grammi (tipo caserecce)

**Salmone** 150 grammi (affumicato)

**Cipolle** (uno spicchio di cipolla bianca)

**Salsa** (un vasetto di salsa al salmone e tartufo bianco)

**Panna da cucina** 75 millilitri (da cucina)

**Pepe**