



Κατηγορίες Συνταγών / Ζυμαρικά

Λιγκουίνι με σολομό

20 λεπτά

Χρόνος
Εκτέλεσης

4

Μερίδες



Συστατικά

- 400 γραμμάρια μακαρόνια (περίπου όλο το πακέτο)
- 1 μεγάλο φιλέτο σολομού κομμένο σε κύβους
- λίγο άνηθο
- 300 γραμμάρια κρέμα γάλακτος
- 1 μεγάλο κρεμμύδι
- 1 κούπαμανιτάρια
- 25 γραμμάρια μπλε τυρί

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για την σάλτσα με τον σολομό

1. Κόβουμε το κρεμμύδι σε ροδέλες και το τσιγαρίζουμε μέχρι να γίνει χρυσαφί.
2. Έπειτα, προσθέτουμε τα κυβάκια σολομού και τα ψήνουμε σε σχετικά δυνατή φωτιά για 5 λεπτά.
3. Όταν ο σολομός είναι σχεδόν έτοιμος, βάζουμε και ταμανιτάρια που τα έχουμε κόψει σε λεπτές φέτες.
4. Αφού έχουν ψηθεί, δένουμε την σάλτσα μας με κρέμα γάλακτος και αφήνουμε για 4-5 λεπτά να πάρει μια βράση
5. Στο τελικό στάδιο, προσθέτουμε το μπλε τυρί και όταν λιώσει, ρίχνουμε τον άνηθο.
6. Βάζουμε τα ήδη βρασμένα λιγκουίνι μέσα στο τηγάνι με την σάλτσα, ανακατεύουμε να δέσει το μείγμα και απολαμβάνουμε!