

# Spaghetti Alghe E Salmone

Pulite e lavate la salicornia. Scottatela per un minuto in acqua bollente, poi toglietela dall'acqua e strizzatela. Cuocete gli spaghetti al dente in abbondante acqua salata e scolateli. Fate rosolare nell'olio 'oliva gli scalogni e l'aglio. Aggiungete la salicornia e il vino bianco. Insaporite con il succo del limone, il pepe ed il sale. Mescolate gli spaghetti nella salsa, aggiungendo il salmone e servite.

## Ingredienti

2 Fette Salmone Tagliate A Dadini Di 1 Cm  
200 G Alga Salicornia  
400 G Pasta Tipo Spaghetti  
2 Scalogni  
1 Spicchio Aglio Tagliato Fine  
4 Cucchiari Olio D'oliva  
30 G Burro  
10 Cl Vino Bianco Secco  
1 Limone (succo E Scorza)  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 20 minuti.