

Pasta cremosa con trota fresca e limone

Tempo totale **54 Min** **40 Min** Tempo di marinatura **8 Min** Tempo di cottura **6 Min** Tempo di preparazione

Valori nutrizionali (per porzione):
2.154 kJ / 514,5 kcal

Grassi: **22,9 g** Proteine: **28 g**
Carboidrati: **49,2 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

200 g	filetti di trota iridea, senza pelle, disossati
4 cucchiaini	<u>Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman</u>
0,5 cucchiaino	di olio d'oliva
90 g	di panna da montare
100 g	di tagliatelle
50 ml	di acqua di cottura della pasta
4	rametti di timo
1 pizzico	di pepe

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Tagliare il pesce a cubetti spessi e metterlo in una ciotola. Aggiungere 3 cucchiaini di Salsa Ponzu Soia e Limone Kikkoman e mescolare. Lasciare in frigorifero per 40 minuti.

Passaggio 2

Trascorso questo tempo, cuocere la pasta al dente in acqua leggermente salata secondo le istruzioni riportate sulla confezione.

Passaggio 3

Nel frattempo, scaldare l'olio d'oliva in una padella e aggiungere i pezzi marinati di pesce. Friggere brevemente su entrambi i lati. Aggiungere la panna e 1 cucchiaino di Salsa Ponzu Soia e Limone Kikkoman. Condire quindi con pepe a piacere. Aggiungere circa 40-60 mL di acqua dalla pentola della pasta. Cuocere per qualche minuto (fino a quando la salsa non si sarà leggermente ridotta).

Passaggio 4

Trasferire la pasta cotta e scolata nella padella e riscaldare insieme al resto per 2 minuti.

Passaggio 5

Mettere la pasta nei piatti e decorare con fresche foglioline di timo