Σολομός πένες

Κυρίως πιάτο , Ψάρι , Ζύμες , Σολομός , Μαντηλάρη , Βιδιανό



15

4 μερίδες

Συστατικά

500γρ. φρέσκο σολομό
50γρ. ελαιόλαδο
2 σκ. σκόρδο
1 ξερό κρεμμύδι
1 κολοκύθι
1 φινόκιο
1 π.κ. λευκό κρασί
100 γρ. βούτυρο
3 κ.σ. φρέσκο κρεμμύδι
αλάτι
πιπέρι
εστραγκόν
άνιθο
500γρ. πένες

Εκτέλεση

- Βράζουμε τις πένες ανάλογα με το χρόνο όπου αναγράφετε επάνω στην συσκευασία και συγχρόνως...
- Κόβουμε τον σολομό μέτριο μπρινουάζ.
- Στην συνέχεια τα λαχανικά σε μικρότερο μπρινουάζ.
- Σ΄ ένα τηγάνι προσθέτουμε το ελαιόλαδο και σωτάρουμε αρχικά τον σολομό και στην συνέχεια τα λαχανικά.
- Σβήνουμε με λευκό κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί το 1/3.
- Προσθέτουμε τις πένες και το βούτηρο.
- Τέλος, τα μπαχαρικά μας.