

PRIMI PIATTI

Conchiglie al salmone e polpa di granchio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 400-450 g di conchiglie
- 3 fette di salmone fresco
- 100 g polpa di granchio fresca
- 6 funghi di media grandezza già puliti e tagliati a fettine
- 1 confezione di panna da cucina
- 3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
- 1 pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 In una padella mettete l'olio con l'aglio e fate rosolare.

Unite il salmone tagliato a listarelle, fate insaporire 1 minuto ed unite il granchio ed i funghi, fate rosolare quindi unite il pomodoro tagliato a pezzettini, salate e pepate.

Fate cuocere 5 minuti quindi unite la panna ed il prezzemolo.



2 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.



3 Scolate la pasta ed unitela al condimento, mescolare bene.

