

PRIMI PIATTI

Conchiglie con radicchio e pancetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

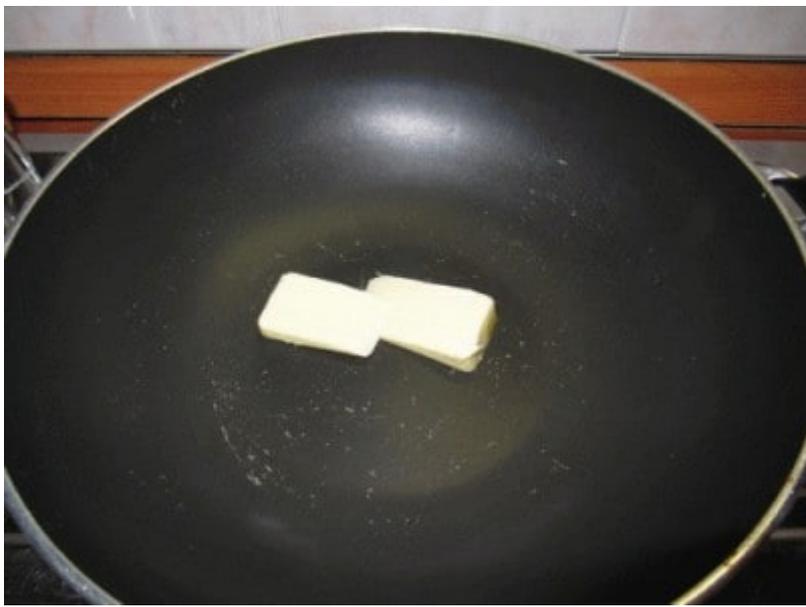


INGREDIENTI

30-40 g di burro
250 g di pancetta affumicata a cubetti
1 radicchio rosso
mezzo bicchiere di vino rosso
125 ml di panna da cucina
340-370 g di conchiglie
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 In una padella mettere il burro, la pancetta affumicata a cubetti, il radicchio rosso tagliato a striscioline lavato e ancora bagnato.



2



3



4 Mescolare e fate cuocere per 5 minuti circa a fiamma vivace.

Unite il vino e fate sfumare.



5 Fate cuocere 10 minuti quindi unite la panna ed una generosa grattata di pepe.



6 Mescolare.



7



8 Nel frattempo in una pentola con abbondante acqua salata fate lessare le conchiglie quindi unitele al sugo e mantecare bene.

