

PRIMI PIATTI

## Conchiglie in rosa con noci

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

320 g di conchiglie  
150 g di gherigli di noce  
250 g di passata di pomodoro  
250 g di panna da cucina  
50 g di burro  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Tritate nel mixer i gherigli di noce, fate sciogliere in una padella il burro senza che arrivi a rosolare, poi unite la passata di pomodoro, la panna, sale e pepe.



- 2 Mescolate e lasciate restringere il sugo, poi unite i gherigli di noce tritati e mescolate bene.



**3** Una volta lessate le conchiglie conditele con il sugo preparato, volendo potete aggiungere

del peperoncino.

