

PRIMI PIATTI

Conchiglioni di mare

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g conchiglioni

1 fior di latte

parmigiano

panna al salmone

PREPARAZIONE

1 Cucinate i conchiglioni al dente.

Prendete una pirofila da forno, tagliate a dadini il fior di latte, disponete strati di pasta e di fior di latte infine cospargete di panna al salmone e mettete in forno per 15 minuti.

Sfornate e cospargete di parmigiano.