

PRIMI PIATTI

Conchiglie con peperoni e prosciutto crudo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Conchiglie con peperoni e prosciutto crudo: un primo da preparare in anticipo... Fresco e profumato richiama atmosfere estive, cene in veranda o il pranzo dopo il mare. Preparatelo e le vacanze vi sembreranno più vicine!

INGREDIENTI

CONCHIGLIE 400 gr
PEPERONI 2
PROSCIUTTO CRUDO 100 gr
POMODORI 4
GRANA PADANO in scaglie - 80 gr
SALE
PEPE NERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

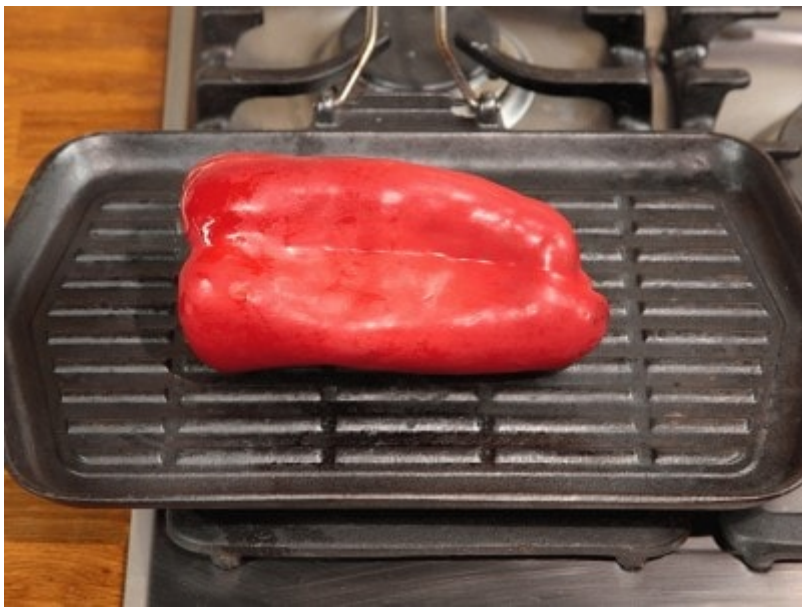
PREPARAZIONE

1 Lessate la pasta in acqua bollente salata, conditela con un po' d'olio e lasciatela

raffreddare.



2 Arrostate i peperoni su di una griglia, spellateli e tagliateli a listarelle.



3 Tagliate a striscioline il prosciutto e i pomodori a cubetti.

Condite la pasta con i peperoni, il prosciutto, i pomodori, le scaglie di grana e un'abbondante macinata di pepe nero.



