

PRIMI PIATTI

Conchiglioni con ragù di pollo af finferli

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

CONCHIGLIONI 200 gr

FINFERLI 300 gr

PETTO DI POLLO 200 gr

PANNA 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

VINO ROSSO ½ bicchieri

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lavate i finferli, eliminate le radici e riduceteli a pezzetti.

Tagliate i petti di pollo a cubetti di circa un centimetro.

In una casseruola fate insaporire nell'olio l'aglio privato del germoglio. Unite il petto di pollo e fatelo rosolare.



2 Aggiungete i finferli e, alzando la fiamma, bagnate di vino rosso.





3 Fatelo sfumare completamente, quindi salate e pepate.

Aggiungete un bicchiere d'acqua, incoperchiate e fate cuocere a calore moderato per circa 30 minuti, rimescolando di tanto in tanto e aggiungendo eventualmente pochissima acqua.



4 Portate a ebollizione abbondante acqua salata, lessatevi i conchiglioni e scolateli al dente.

Trasferite i conchiglioni nella casseruola con il sugo e unite la panna.



5 Lasciate mantecare e servite con un'abbondante macinata di pepe.