

PRIMI PIATTI

# Conchiglioni con ragù di pollo ai 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.