

CONCHIGLIE ALLA SUPREMA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta a forma di conchiglie,
- 2 grossi filetti di pollo,
- 100 g di burro,
- vino bianco,
- sale,
- un cucchiaio di farina,
- un quarto di latte,
- un tuorlo,
- mezzo bicchiere di panna,
- abbondante parmigiano.

Battete i filetti di pollo con il batticarne per renderli più sottili.

Ponete al fuoco, in un tegame, 40 g di burro e quando sarà spumeggiante unitevi i filetti di pollo, facendoli colorire da entrambe le parti.

Spruzzateli con 3 cucchiaini di vino bianco, salateli, lasciate evaporare il vino, poi levateli dal recipiente e tagliateli a bastoncini.

Preparate ora la besciamella nel seguente modo: fate fondere 60 g di burro in una casseruolina, incorporatevi la farina e quando vedrete che comincia a imbiondersi, diluitela con il latte.

Salate e fate cuocere la besciamella, sempre mescolando, fino a quando si sarà addensata (ma non troppo).

Toglietela quindi dal fuoco e incorporatevi il tuorlo, i bastoncini di pollo e la panna liquida: rovesciate il tutto sulle conchiglie, che nel frattempo avrete fatto lessare e avrete trasferito, dopo averle scolate, in una zuppiera.

Coprite con abbondante parmigiano e servite subito.