

CONCHIGLIE ALLA CREMA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo conchiglie,
- 50 g di burro a temperatura ambiente,
- 100 g di ricotta,
- 100 g di mascarpone,
- 50 g di prosciutto cotto in una sola fetta,
- 1 presa di sale.

Lavorare a crema il burro con la ricotta, il mascarpone e una presa di sale.

Tritare grossolanamente il prosciutto ed amalgamarlo alla crema.

Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla lasciandola un po' umida e versarla nella zuppiera con il condimento.

Mescolare bene e servirla subito ben calda.