
CONCHIGLIE ALLA PAESANA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di conchiglie,
- 100 g di polpa di manzo tritata,
- 60 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1/2 cipolla,
- 1 costa di sedano,
- 1 carota,
- 60 g di pancetta affumicata,
- salsa di pomodoro,
- 2 chiodi di garofano,
- 1 pizzico di noce moscata,
- 80 g di formaggio parmigiano.

Soffriggere, in una noce di burro e 2 cucchiaini d'olio, 1 trito di cipolla, sedano, carota e pancetta tagliata a dadini. Quando il trito è dorato unire la polpa di manzo e la salsa di pomodoro. Salare, pepare, unire 2 chiodi di garofano e 1 pizzico di noce moscata. Coprire e lasciar cuocere per 1 ora. Cuocere al dente le conchiglie, condirle con il sugo e il parmigiano grattugiato.