

## CONCHIGLIE VERDI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo conchiglie,
- 100 g di fagiolini grandi,
- 50 g di piselli,
- 1/2 mozzarella,
- burro,
- formaggio parmigiano.

Cuocere in acqua bollente, per circa 20 minuti, fagiolini a pezzetti e piselli; verso la fine della cottura aggiungere la pasta. Mettere nella zuppiera la mozzarella tritata, versare sopra la pasta ben calda con le verdure. Aggiungere un pezzetto di burro e abbondante formaggio grattugiato.