



Elvea, festa all'italiana

Conchiglie con ricotta, prosciutto e datterini



ingredienten voor 2 Persone

1 spicchi di	aglio
700 g di	ELVEA Pomodori datterini pelati
4 fettine di	cotto italiano
foglioline di	basilico fresco
200 g di	conchiglie
250 g di	ricotta
50 g di	parmigiano grattugiato
0,50	lime
	olio d'oliva
	sale

Preparazione

Soffriggere in una padella uno spicchio d'aglio in un poco d'olio d'oliva. Aggiungere i pomodori datterini e far cuocere per qualche minuto a fiamma bassa. Poi mescolare con il mixer o nel frullatore fino a ottenere un impasto omogeneo. Riscaldare di nuovo la salsa e aggiungerle metà del prosciutto italiano e alcune foglioline di basilico fresco finemente tritate.

Cuocere al dente le conchiglie in abbondante acqua salata.

Mescolare la ricotta con 50 grammi di parmigiano grattugiato, un poco di olio d'oliva e la buccia di limone grattugiata.

Scolare la pasta e mescolarla alla salsa.

Distribuire la pasta in due piattini. Plasmare graziosi gnocchetti di ricotta e disporne alcuni sulla pasta.

Decorare con il resto del prosciutto italiano e una fogliolina di basilico.

