Conchiglie alle perle di caviale

Data: Invalid Date | Autore: Maria Concetta Pelle



Si avvicina il Santo Natale e per l'occasione ho pensato ad un primo importante per un pranzo con portate di un certo livello: le conchiglie alle perle di caviale.

*Ingredienti (per 4 persone):*300 g di pasta formato conchiglie

50 g di burro

1 vasetto di caviale nero o rosso

1 confezione di panna da cucina

la scorza grattugiata di un limone (della costiera amalfitana)

sale e pepe q.b.

Procedimento:In una zuppiera (che terrete sopra una pentola con acqua bollente) versate la panna da cucina, sale ,pepe e il burro a piccoli pezzi. Fate fondere il burro e mescolate questo composto fino a farlo diventare cremoso. Unite il caviale e la scorza di limone grattugiata, continuate a mescolare.

Nel frattempo avrete fatto cuocere le conchiglie, scolatele al dente, versatele nella zuppiera, rigirate

Mari Pelle

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/conchiglie-alle-perle-di-caviale/110538