

# Conchiglie alle perle di caviale

Maria Concetta Pelle - 21/12/2018



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**