

## Conchiglioni con piselli e prosciutto

I **conchiglioni con piselli e prosciutto** si preparano velocemente tagliando il prosciutto a cubetti e insaporendo i piselli in padella con burro e salvia, al termine della cottura andrà aggiunta la panna e il prosciutto cotto.



---

### INGREDIENTI

- 320 g **Conchiglioni**
- 100 g **Piselli sgranati**
- 80 g **Prosciutto cotto in una sola fetta**
- 30 g **Pinoli**
- 5 cucchiaini **Panna**
- 4 **Salvia, foglie**
- 25 g **Burro**
- 30 g **Formaggio grattugiato**
- q.b. **Sale**
- q.b. **Pepe**
- 50 g **Fave (facoltative)**

---

### PREPARAZIONE



Tagliate il prosciutto cotto a cubetti. In un tegame fate scaldare il burro con le foglie di salvia, aggiungete i piselli, i pinoli e insaporite con sale e pepe.



Aggiungete un mestolino di acqua e fate cuocere a fuoco moderato per una quindicina di minuti. Mescolate di tanto in tanto con un cucchiaino di legno, a metà cottura unite la panna e a fine cottura il prosciutto cotto.



Nel frattempo in una pentola portate a ebollizione abbondante acqua, salatela e fatevi cuocere i conchiglioni, scolateli al dente, conditeli con il composto di piselli e prosciutto cotto, cospargeteli con il formaggio grattugiato, mescolateli e serviteli caldi.