

## Conchiglie saporite allo zafferano



### ingredienti e preparazione

calorie: **340**

conchiglie 480 g

speck 100 g

panna per cucina 100 g

zafferano, una bustina

prezzemolo

sale

Calorie a porzione 340 - Le dosi son per 6 persone

#### **Preparazione**

Mettete al bollire la pasta. Tagliate a dadini lo speck e fatelo cuocere in una padella ben calda senza aggiungere grassi.

Unitevi la panna e, mescolando con un cucchiaino di legno, fatela addensare. Aromatizzatela con il contenuto della bustina di zafferano. Scolate la pasta dopo circa 15 minuti di cottura. Fatela saltare nella padella con il sugo preparato. Tritate finemente le foglioline di un mazzetto di prezzemolo e aggiungetele al tutto.