

## CONCHIGLIE CON PROSCIUTTO DI CINGHIALE E ZAFFERANO



### Ingredienti Menù

170 g Prosciutto di Cinghiale - 2E9  
30 g Preparato in polvere allo zafferano - B90

### Ingredienti

q.b. Sale  
q.b. Erba cipollina  
q.b. Scalognino  
q.b. Parmigiano Reggiano  
q.b. Burro  
330 ml Panna fresca  
500 g Conchiglie\*

Chef: Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le conchiglie. Nel frattempo in una casseruola sciogliere una noce di burro insieme a un poco d'Olio extravergine di oliva e farvi insaporire lo scalogno tagliato a fettine. Aggiungere la panna, il Preparato allo zafferano e portare ad ebollizione. A questo punto incorporare il Prosciutto di Cinghiale precedentemente tagliato a julienne e mantenere sul fuoco. Scolare le conchiglie e farle saltare nel condimento preparato. Completare spolverando con Parmigiano grattugiato ed erba cipollina tritata. Servire immediatamente.

### Procedimento senza glutine

\*Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.