



RICETTA: CONCHIGLIONI RIPIENI DI GAMBERI



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 40 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 24 conchiglioni
- 24 code di gambero
- 250 g di funghi chiodini, finferli o champignon
- 2 spicchi d'aglio
- 1 piccola carota
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 3 cucchiai d'olio d'oliva extravergine BERTOLLI GENTILE
- sale
- pepe

Preparazione:



Fai cuocere i conchiglioni al dente, scolali con un mestolo forato e lasciali raffreddare su un canovaccio. Pulisci i funghi. Spunta la carota, lavala e affettala a listarelle sottili (1). Fai appassire l'aglio schiacciato in una padella con un filo d'olio, quindi unisci la carota. Dopo qualche minuto aggiungi i funghi (2), il prezzemolo (3),



sale e pepe. Sfuma con il vino e continua la cottura per una decina di minuti. Sguscia le code di gambero (4) e asporta il filo nero interno. Sbollentale in una pentola con acqua salata, scolale (5) e inseriscine una in ogni conchiglione (6). Servi i conchiglioni adagiati sopra un letto di finferli e carote caldi, completa con un filo d'olio crudo e una macinata di pepe.

Olio consigliato:



Gentile