# CONCHIGLIE AL FINOCCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo conchiglie,
- 1 finocchio,
- 30 cl di panna,
- 100 g di pancetta,
- 30 g di formaggio pecorino grattugiato,
- 30 g di formaggio grana grattugiato,
- burro,
- sale,
- pepe.

Far rosolare in una padella con il burro la pancetta tagliata a dadini, aggiungere il finocchio lavato e affettato, far cuocere per circa 20 minuti, unire la panna, salare e pepare.
Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, versarla nella padella con i finocchi, cospargere con i formaggi, mescolare e servire.