CONCHIGLIE PRELIBATE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo conchiglie,
- 40 g di funghi secchi,
- 50 g di pancetta,
- 1 cipolla,
- 100 g di prosciutto crudo di Praga,
- 60 g di burro,
- 200 g di panna,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Far rosolare burro, cipolla mondata e tritata, pancetta a piccoli pezzi e i funghi prima ammorbiditi con 2 mestoli della loro acqua.
Cuocere per 10', salare, pepare e unire la panna, continuando la cottura ancora per 15'.
Infine unire il prezzemolo tritato e il prosciutto a listarelle.
Con il sugo condire le conchiglie cotte al dente.