CONCHIGLIE TRICOLORI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo conchiglie,
- 1 carota,
- 2 zucchine,
- 100 g di piselli,
- 100 g di bietole,
- 1 cipolla,
- 1 scamorza,
- 200 g di panna da cucina,
- burro,
- sale,
- pepe.

Lessare la carota e le bietole.
Sciogliere 50 g di burro, unire i piselli, le zucchine e la carota a dadini, la cipolla e le bietole tritate.
Far rosolare la verdura, salarla, peparla, bagnarla con la panna e cuocere per 15'.
Lessare la pasta e condirla con un pezzetto di burro e la verdura.
Versare la pasta in una pirofila imburrata, alternandola a fettine di scamorza.
Coprire con alluminio e infornare a 220' per 10'.