INSALATA DI CONCHIGLIE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di conchiglie,
- 3 uova sode,
- prosciutto cotto,
- 1/2 limone,
- olio,
- pepe,
- sale.

Cuocere la pasta, scolarla al dente e lasciarla raffreddare sotto l'acqua.

Versarla in una zuppiera, distribuire sopra i rossi delle uova, passati a setaccio, e irrorare con olio.

Unire tre cucchiaini abbondanti di prosciutto cotto tagliato a dadini e aggiungere sale, pepe e succo di limone.

Mescolare e servire.