

CONCHIGLIE ALLA DIPLOMATICA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di conchiglie,
- 80 g di burro,
- 1 uovo,
- 2 petti di pollo,
- 1 l e 1/2 di latte,
- 1 cucchiaio di farina,
- 40 g di panna fresca,
- 3 cucchiai di vino bianco secco,
- sale,
- 1 pizzico di noce moscata,
- formaggio grana grattugiato,
- salsa besciamella (preparata con parte degli ingredienti).

Preparare la besciamella con il latte, la farina e metà burro in un tegame a fuoco lento e mescolando, quindi incorporarvi la panna e l'uovo frullato.

Con il restante burro, far rosolare e prendere colore ai petti di pollo spianati in precedenza, bagnandoli col vino. appena il vino è evaporato e i petti inteneriti, toglierli dal fuoco, ritagliarli a striscette e aggiungerli alla besciamella calda, mescolando.

Condire con questa salsa le conchiglie cotte al dente e già scolate, spolverizzando con il formaggio grattugiato e con un pizzico di noce moscata.