



## **Conchiglie alla crema di formaggi**

### **Ingredienti**

350 gr. di pasta di semola (formato conchiglie)

50 gr. di burro a temperatura ambiente

100 gr. di ricotta

100 gr. mascarpone

50 gr. di prosciutto cotto

1 presa di sale

Un primo sostanzioso, gustoso e contemporaneamente semplicissimo.

Lavorare a crema il burro, la ricotta e il mascarpone con il sale.

Tritare grossolanamente il prosciutto ed amalgamarlo alla crema.

Nel frattempo lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla lasciandola un po' umida e versarla nella zuppiera con il condimento.

Mescolare bene e servirla subito, ben calda.