

CONCHIGLIONI AI FORMAGGI E PORCINI SU CREMA DI FRIARIELLI

Una cornucopia di nobili sapori: porcino e zafferano a dirigere l'orchestra.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200g conchiglioni
- q.b. Zafferano in Polvere - Qualità Eccellente
- 300g Porcini Trifolati a Fette C'era Una Volta
- 50g ricotta
- 50g Crema ai Quattro Formaggi
- 50g patate
- 20g scalogno
- 50g Crem-A-Poche Friarielli
- q.b. parmigiano reggiano grattugiato
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. sale e pepe

PROCEDIMENTO

- Cuocere i conchiglioni in acqua salata e zafferano.
- Per realizzare la vellutata di friarielli, soffriggere lo scalogno con l'olio. Aggiungere la patata tagliata a cubetti, acqua a piacere e portare a cottura.
- Aggiungere la crema di friarielli e frullare sino a ottenere una crema della consistenza desiderata. Correggere di sale e pepe.
- Miscelare la ricotta con la crema ai formaggi. Farcire i conchiglioni con la crema ottenuta, i porcini e spolverare con parmigiano.
- Infornare a 150 gradi per pochi minuti.
- Servire i conchiglioni sulla crema di friarielli e guarnire con erbe aromatiche fresche.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Zafferano in Polvere -
Qualità Eccellente**



**Porcini Trifolati a
Fette**



**Crema ai Quattro
Formaggi**



**Crem-A-Poche
Friarielli**



**Olio Extra Vergine di
Oliva**