

Conchiglioni Funghi Pachino e Cannellini



Ingredienti

250 gr di Conchiglioni

300 gr di Funghi champignon

1 spicchio d'Aglio

250 gr di Fagioli Cannellini lessati

200 gr di Pomodori Pachino

Ricotta salata q.b.

400 ml d'Acqua

Sale Peperoncino Olio evo q.b.

Prezzemolo q.b.

10/15 gr IFIB

Preparazione

Versare in pentola un filo d'olio, aglio, funghi, pomodorini e peperoncino. Regolare di sale, coprire con MCSD e far andare a fiamma viva per 3 minuti. Aggiungere i fagioli, Ifib diluito nell'acqua e la pasta. Essendo i conchiglioni molto voluminosi evitare di sovrapporli, si consiglia di utilizzare una pentola capiente. Coprire con MCSD e cuocere a fiamma viva fino a bollore. Raggiunto il bollore abbassare la fiamma al minimo e proseguire la cottura per 7/8 minuti poi spegnere la fiamma e lasciare 3/4 min. in autocottura con MCSD. Servire con scaglie di ricotta salata e prezzemolo tritato a piacere.

L.V.