

Pranzo

Conchiglioni ripieni di vellutata cicoria e favetta con aggiunta di noci e taleggio

Ricetta a cura di: [Tacchi e Saporì](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
30 min.	4	Bassa



Ingredienti

- 500 gr di pasta tipo Conchiglioni
- 2 Confezioni di Cicoria e Favetta Naturizia
- 150 gr di Taleggio
- 100 gr di Noci



Preparazione

Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente leggermente salata; prima di scolare conservare qualche mestolo di brodo di cottura, ci servirà durante la mantecatura quando aggiungeremo la vellutata

Amalgamare bene e finire il piatto con tocchetti di **taleggio** a fuoco spento e qualche gheriglio di **noce**.
