

Conchiglioni con crema di formaggio

Ingredienti per 4 persone

- ✓ 50 gr di burro a temperatura ambiente
- ✓ 1 dado
- ✓ 4 formaggini
- ✓ Basilico q.b.
- ✓ 400g di conchiglioni

Preparazione

1. In una casseruola fate riscaldare il burro, il dado e qualche cucchiaino di acqua.
2. Ponetelo su fuoco moderato e lasciate cuocere per pochi minuti e poi aggiungete i 4 formaggini, continuando a mescolare finché non si saranno ben sciolti.
3. Nel frattempo fate cuocere i conchiglioni per il tempo riportato nella confezione.
4. Mescolate il basilico alla crema ottenuta poi versate i 400 gr di conchiglioni che avrete lessato e sgocciolato per tempo.
5. amalgamate il tutto e servite caldi.