

ANTIPASTI E SNACK

Conchiglie di San Giacomo all'Albarino

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1
- 5 kg di conchiglie di San Giacomo (circa un dozzina)
- 200 g di funghi coltivati
- 1 limone
- 1 bicchierino di Albarino (o altro vino bianco secco)
- 1 dl di panna
- 25 g di burro
- prezzemolo
- sale
- pepe
- olio

PREPARAZIONE

1 Aprite le valve con un coltello ben affilato e staccate accuratamente i molluschi dalla conchiglia. Lavateli. Una volta puliti immergeteli in acqua fredda per qualche minuto perché perdano il loro liquido. Scolateli. Metteteli in una casseruola, salate pepate, aggiungete il vino bianco e la panna. Lasciate cuocere a fuoco dolce per una decina di minuti.

Tagliate i funghi a lamelle e lavateli ripetutamente. Mettete in un'altra casseruola il succo di limone, il burro e due cucchiaini di acqua. Quando l'acqua bolle unite i funghi. Coprite e fate cuocere a fuoco vivo per circa 6 minuti mescolando spesso.

Lavate bene le valve, copritene il fondo con i funghi scolati dal sugo. Disponete sulla superficie i molluschi, ricopriteli con la salsa di cottura, irrorate con l'olio. Cospargete con il prezzemolo tritato e mettete in forno caldissimo per 3 minuti.

Servite subito.