

CROSTINI AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

- circa 1 Kg di frutti di mare assortiti (cozze, datteri, tartufi),
- 200 g di pane carré,
- due uova,
- sale,
- 40 g di pangrattato,
- olio di semi abbondante,
- pepe.

Lavate bene sotto l'acqua corrente i frutti di mare, spazzolandoli energicamente; poi metteteli sul fuoco in una casseruola senz'acqua; quando si saranno aperti, privateli dei gusci e teneteli da parte.

Affettate il pane carré e tagliatelo a pezzetti di circa 4 cm di lato, in varie forme geometriche (rombi, quadrati, triangoli, ecc.).

Quindi fissate su ogni pezzetto di pane un frutto di mare infilzato in uno stecchino.

Sbattete in una terrina le uova con un pizzico di sale (volendo dare un sapore particolare alla preparazione, potete aggiungere alle uova anche una cucchiata di grappa).

Immergete velocemente nelle uova sbattute i crostini, poi passateli nel pangrattato e frigate in una padella in cui avrete fatto scaldare abbondante olio; man mano che saranno dorati, toglieteli dall'olio con la paletta forata, poneteli a sgocciolare su una carta che ne assorba l'unto e teneteli in caldo; poco prima di portarli in tavola, salateli e pepateli.

Questa ricetta è piuttosto vecchia ed è stata inserita per completezza del nostro archivio.

Infatti, in Italia, i datteri di mare sono una specie protetta, quindi: la pesca, la vendita ed il consumo sono ritenuti un reato. Dal canto nostro, quali amanti sia del mare sia della cucina, non possiamo fare altro che consigliare, a chi volesse cimentarsi in questa ricetta, di sostituire i datteri di mare con altri molluschi di qualità simili.