

DATTERI DI MARE ALLA PESCATORA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di datteri di mare,
- un rametto di timo,
- due foglie di alloro,
- un ciuffo di prezzemolo,
- uno scalogno,
- pepe in grani,
- un bicchiere di vino bianco secco,
- 50 g di burro.

Raschiate i datteri e lavateli bene sotto l'acqua corrente; poi metteteli in una casseruola insieme con il rametto di timo, le foglie di alloro e un trito di prezzemolo e scalogno (tenete da parte un cucchiaino di prezzemolo tritato).

Unite abbondante pepe macinato al momento e bagnate con il vino bianco; quindi mettete sul fuoco, a fiamma vivace, e lasciate che le conchiglie si aprano completamente.

Scolate i datteri ed eliminate quelli che non si sono aperti; poi passate il loro sugo di cottura attraverso un telo finissimo. Staccate le valve vuote e disponete le altre in un piatto che regga il calore del forno.

Ponete ora sul fuoco una casseruolina con il burro e il sugo di cottura dei molluschi; unite il cucchiaino di prezzemolo tritato tenuto da parte e lasciate bollire lentamente per qualche minuto.

Irrorate i datteri con questo sughetto e passateli nel forno caldo per pochi minuti, in modo da poterli servire caldissimi.

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.