

COQUILLES SAINT-JACQUES ALLA NORMA

Ingredienti per 4 persone:

- otto coquilles S. Jacques,
- un cucchiaio di senape,
- il succo di un limone,
- sale,
- pepe,
- 2 cucchiari di brandy,
- un bicchiere scarso di crema di latte.

Pulite le conchiglie con una spazzola di saggina, sotto l'acqua corrente, per togliere ogni residuo di terra; quindi mettetele in un recipiente, sul fuoco vivo: le valve si apriranno spontaneamente per effetto del calore.

Togliete il recipiente dal fuoco.

Estraete la noce con il corallo dalle conchiglie ed eliminate la sacca sabbiosa.

Lavate i molluschi, scolateli e rimetteteli nelle valve concave, precedentemente ben lavate anche nella parte interna. Mettete la senape in una ciotola, diluitela lentamente col succo di limone, aggiungete una presa di sale, un pizzico di pepe e il brandy e rimestate con un cucchiaio di legno.

Unite la crema di latte.

Versate la salsa nelle conchiglie, coprendo interamente i molluschi.

Disponete le conchiglie sul piatto da portata e tenetele in frigorifero per 1 ora prima di servire.