

478. CONCHIGLIE RIPIENE

È un piatto delicato di pesce che può servire per principio a una colazione.

I gusci delle conchiglie marine per quest'uso devono essere, nella parte concava, larghi quanto la palma di una mano onde ognuno, col contenuto suo, possa bastare a una persona. Appartengono al genere *Pecten lacobaeus*, Pettine, detto volgarmente cappa santa perché si usava dai pellegrini. La carne di questa conchiglia, buona a mangiarsi, è molto apprezzata pel suo delicato sapore. In qualche casa signorile usansi conchiglie d'argento e allora possono servire anche per gelati, ma in questo caso, trattandosi di pesce, mi sembrano più opportune quelle naturali marine.

Prendete la polpa di un pesce fine lessato, benché possa prestarsi anche il nasello, il muggine e il palombo, e con questa dose, che potrà bastare per riempire sei conchiglie, formate il seguente composto:

Pesce lessato, grammi 130.

Parmigiano grattato, grammi 20.

Farina, grammi 20.

Burro, grammi 20.

Rossi d'uovo, n. 2.

Latte, decilitri 2 1/2.

Fate una balsamella col latte, il burro e la farina e quando la ritirate dal fuoco uniteci il parmigiano e, non più a bollore, i rossi d'uovo e il pesce tritato, condendolo con sale e pepe. Versatelo nelle conchiglie unte prima col burro diaccio, rosolatelo appena nel forno da campagna e servitelo.

Si potrebbero riempire le conchiglie anche con la polpa del pollo lessato tritato conservando le stesse proporzioni.