

---

## CONCHIGLIE ST. JACQUES A SORPRESA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 conchiglie st. jacques
- 20 g di pangrattato
- 2 spicchi di aglio
- 1 rametto di basilico
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1/2 bicchiere d'olio d'oliva
- 1/2 bicchiere vino bianco
- 1 limone

Aprire le conchiglie St.

Jacques con l'apposito utensile ed estraete i molluschi ed il 'corallo'; conservate la parte concava delle valve ed asciugatela.

Passate ripetutamente i molluschi nel pangrattato.

Tritate l'aglio, il basilico e il prezzemolo e metteteli ad appassire in un tegame, con l'olio, a fuoco dolce; unite i molluschi impanati e il 'corallo' e fateli colorire da ogni parte, rimestando spesso.

Dopo circa 15 minuti bagnateli con il vino, che farete evaporare a fuoco moderato; quindi irrorateli con il succo del limone.

A cottura ultimata, distribuite il composto nelle valve e servite.