
CONCHIGLIE ST. JACQUES GRATINATE

Ingredienti per 4 persone:

- 12 conchiglie di s.giacomo (capesante)
- 7 cucchiaini di pangrattato
- 3 cucchiaini di formaggio pecorino sardo
- aglio fresco o in polvere
- sale
- 1 manciata di prezzemolo fresco
- olio d'oliva extra-vergine

Miscelare in una terrina il pangrattato, il pecorino grattato, l'aglio, il prezzemolo tritato, il sale (tenere conto che i molluschi sono molto dolci e conseguentemente non si abbia paura di esagerare).

Disporre direttamente sulla leccarda del forno le capesante (nel caso siano congelate non devono essere preventivamente scongelate!) dentro il loro mezzo guscio.

Ricoprire ogni mollusco con 1 cucchiaino circa del composto ed aggiungere un cucchiaino d'olio.

Infornare in forno già scaldato al massimo (questo è importante) per circa 15 minuti (ma può essere qualcosa meno!).

Devono essere servite appena sfornate.

Si accompagna molto bene a vini bianchi mossi o ad un rosato leggero meglio se leggermente frizzante.