

CONCHIGLIE ST. JACQUES IN SALSA VERDE

Ingredienti per 2 persone:

- 60 g di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di burro alle acciughe
- 1/2 cucchiaino di cognac
- pepe in grani
- 2 spicchi di aglio
- 8 conchiglie st. jacques

Fate scaldare al massimo il forno.

Intanto preparate una salsina, che farete riscaldare in un secondo momento per versarla nelle conchiglie: mettete in una casseruolina la metà del burro, l'olio, il prezzemolo, il burro alle acciughe, il cognac e pepe a piacere macinato al momento; sbucciate gli spicchi d'aglio e, con l'apposito utensile, schiacciateli, raccogliendoli nella casseruolina.

Aprite ora le conchiglie con l'aiuto di un coltello, che va inserito tra le valve.

Estraete i muscoli (o noci) e le uova (o coralli): lavateli con cura sotto l'acqua fredda, quindi separateli, eliminando la fine membrana che li tiene uniti, e asciugateli.

Tagliate i muscoli in due parti nel senso dello spessore.

Lavate bene le conchiglie svuotate e asciugatele.

Imburrate sei-otto conchiglie vuote e distribuitevi noci e coralli, ben sistemati.

Fate sciogliere il resto del burro in una casseruolina e con esso spennellate i molluschi.

Infornate le conchiglie per 5 minuti.

Intanto mettete sul fuoco la casseruola contenente gli ingredienti per la salsina.

Fate riscaldare, mescolando in continuazione ed evitando che si produca il bollore.

Togliete le conchiglie dal forno e versate in ognuna di esse un po' del contenuto della casseruola.

Infornate ancora per 30 secondi, quindi servite.