

IMPEPATA DI DATTERI DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di datteri nel periodo in cui sono pieni
- sale
- peperoncino
- olio d'oliva
- prezzemolo
- succo di limone

Lavare i datteri (che avrete fatto pulire con l'apposita macchinetta dove li avete acquistati) scartando quelli già aperti perché sono morti, metterli in una grande padella, cospargerli con olio, sale, peperoncino, prezzemolo e limone. Mettere sul fuoco a fiamma viva finché non sono tutti aperti. Servire subito, altrimenti la carne tende a seccare.