CANESTRELLI AL BURRO VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 125 g di burro salato,
- noce moscata,
- pepe in grani,
- quattro spicchi d'aglio,
- un cucchiaino di basilico tritato,
- un cucchiaino di prezzemolo tritato,
- tre dozzine di canestrelli.

Eventualmente:

- qualche fetta di pane casereccio.

Prima di iniziare questa preparazione, lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente.
Mettete quindi il burro morbido nel bicchiere del frullatore insieme con un po' di noce moscata grattugiata, pepe a gusto macinato al momento, l'aglio sbucciato e tagliato a pezzetti, il basilico e il prezzemolo.
Riducete il tutto in crema, facendo funzionare l'apparecchio a bassa velocità.
Lavate ripetutamente i canestrelli, scolateli e metteteli sul fuoco (moderato), in una grande casseruola.
Lasciate che si aprano, mescolandoli di continuo con una spatola.
Poi mettete nella casseruola il composto di burro, mescolate ancora e togliete il recipiente dal fuoco.
Servite subito, in un piatto fondo da portata.
Potete accompagnare con delle fette di pane casareccio tostate.