CANNOLICCHI DORATI

Ingredienti per 4 persone:

- quaranta cannolicchi,
- uno spicchio d'aglio,
- un ciuffo di prezzemolo,
- 40 g di burro,
- 50 g di pangrattato,
- sale,
- pepe,
- olio.

Lavate molto accuratamente i cannolicchi, poi metteteli a bagno in acqua fredda e lasciateveli per 2 ore, cambiando l'acqua ogni 30 minuti.

Preparate un trito finissimo di aglio e prezzemolo.

Fate fondere il burro in un tegame e ponetevi a colorire il pangrattato, rimestando in continuazione con un cucchiaino di legno.

Togliete il recipiente dal fuoco e unite al pangrattato il trito di aglio e prezzemolo, con una presa di sale ed un pizzico di pepe.

Allentate il composto con due cucchiaini di olio ed amalgamate il tutto accuratamente.

Al momento opportuno, scolate i cannolicchi e fateli aprire a fiamma viva, in una padella senza alcun condimento;

toglieteli quindi dal fuoco, lasciateli intiepidire e privateli delle valve vuote.

Sulle altre valve distribuite il composto preparato.

Disponete i cannolicchi farciti in un'ampia pirofila, irrorateli con un filo di olio e infornateli a 200° per 15 minuti.

Servite subito, portando la pirofila direttamente in tavola.