CONCHIGLIE SAN GIACOMO ALLA DUCHESSA

Ingredienti per 4 persone:

- otto conchiglie san Giacomo,
- besciamella (preparata con 40 g di burro, due cucchiai di farina, una presa di sale, un bicchiere e mezzo di latte),
- un tuorlo,
- un cucchiaio di cognac,
- un cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Lavate bene le conchiglie, spazzolandole sotto l'acqua corrente; poi mettetele sul fuoco, in un grande tegame, e lasciatevele per 6 minuti, in modo che si aprano; toglietele quindi dal fornello e privatele delle valve piatte, lasciando i molluschi attaccati alle valve concave.
Liberate i molluschi dalla parte scura e sabbiosa, lavateli con cura e teneteli momentaneamente da parte, nelle loro valve.
Dopo aver preparato la besciamella con gli ingredienti indicati e seguendo la ricetta classica, incorporatevi, quando è ancora calda, il tuorlo, il cognac, il prezzemolo tritato, il formaggio grattugiato, sale e pepe.
Riempite ora le conchiglie con la crema preparata, coprendo bene i molluschi, mettetele sulla piastra del forno e infornatele a calore medio per 10 minuti.
Servitele subito.