DATTERI DI MARE AL CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di datteri,
- un rametto di timo,
- 40 g di burro,
- un cucchiaino di curry,
- due cucchiai di farina,
- un bicchiere di latte,
- due cucchiai di panna,
- un tuorlo,
- 40 g di olive nere snocciolate.

Raschiate bene i datteri, lavateli ripetutamente sotto l'acqua corrente, poi metteteli sul fuoco, in una grande casseruola, insieme con il timo, lasciateli cuocere a fiamma viva finché si saranno completamente aperti.
A questo punto estraeteli dal recipiente con una schiumarola; staccate i molluschi dal guscio, disponeteli sul piatto di portata e teneteli in caldo.
Filtrate il liquido emesso in cottura (potete usare un telo finissimo, oppure un tovagliolo bagnato e strizzato).
Preparate ora la salsina al curry: fate sciogliere il burro in una casseruola e incorporatevi prima il curry, poi la farina, mescolando con cura affinché non si formino grumi; unite poco per volta il liquido filtrato, poi il latte e la panna, lasciando addensare; alla fine incorporate il tuorlo e le olive snocciolate e triturate.
Mescolate bene il tutto fino ad avere una crema molto liscia.
Versate la salsa ancora tiepida sui datteri e servite.

Questa ricetta è piuttosto vecchia ed è stata inserita per completezza del nostro archivio.
Infatti, in Italia, i datteri di mare sono una specie protetta, quindi: la pesca, la vendita ed il consumo sono ritenuti un reato.
Dal canto nostro, quali amanti sia del mare sia della cucina, non possiamo fare altro che consigliare, a chi volesse cimentarsi in questa ricetta, di sostituire i datteri di mare con altri molluschi di qualità similari.