ZUPPA DI DATTERI DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di datteri,
- quattro cucchiai di olio,
- uno spicchio d'aglio,
- un ciuffo di prezzemolo,
- un bicchiere di vino bianco secco,
- sale,
- pepe,
- un cucchiaio di salsa di pomodoro,
- crostini di pane abbrustolito.

Questo piatto è veramente insolito e prelibato ma ha una difficoltà: i cosiddetti "datteri" sono frutti di mare, simili alla forma dell'esotico frutto vegetale, difficilmente reperibili.
Si trovano infatti impiantati solo nel fondo roccioso del Golfo di La Spezia, in quello di Taranto e in pochi altri luoghi.
Comunque, chi di voi abita nelle grandi città, può acquistarli nelle maggiori pescherie.
Per la preparazione procedete come segue: in un grosso tegame (che riesca a contenere in seguito anche i frutti di mare), insieme con l'olio, ponete un trito finissimo di aglio e prezzemolo.
Lasciate rosolare il soffritto e, non appena pronto, gettatevi i datteri, ben lavati sotto l'acqua corrente, oppure lasciati "in purga" in una bacinella con acqua salata, per due o tre ore.
Dopo alcuni minuti di fiamma viva, li vedrete aprirsi tutti.
Irrorateli allora con il vino, salateli, cospargeteli con abbondantissimo pepe, macinato di fresco, e fate evaporare il vino, aggiungete quindi la salsa di pomodoro e due mestoli di acqua tiepida.
Coprite il recipiente e fate cuocere per 15 minuti.
Servite caldissimo, accompagnando con crostini di pane abbrustolito.

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.