CREMA DI FRUTTI DI MARE ALLA "CAMARGUE"

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di frutti di mare misti (cozze, vongole, datteri),
- un mazzetto di prezzemolo,
- due spicchi d'aglio,
- una puntina di Tabasco,
- un cucchiaino di tomato ketchup,
- un cucchiaino di salsa Worcester,
- 50 g di burro,
- un bicchiere di panna,
- sale,
- pepe,
- 200 g di Emmenthal,
- 200 g di fette di pane (anche a cassetta).
- Eventualmente:
- altri due spicchi d'aglio.

Raschiate e spazzolate i frutti di mare sotto l'acqua corrente, poi metteteli sul fuoco vivo, in un largo tegame. Quando si saranno aperti, togliete i molluschi dal guscio e filtrate attraverso un telo finissimo il liquido emesso in cottura. Ponete nel bicchiere del frullatore il prezzemolo, l'aglio e il liquido dei frutti di mare. Frullate per qualche minuto, poi unite anche i molluschi (meno qualcuno per tipo, che terrete da parte) e le tre salse. Frullate ancora. Quando avrete ottenuto una crema omogenea, versatela in una casseruola e aggiungetevi il burro, la panna e i frutti di mare che avete tenuto da parte. Regolate di sale e di pepe a gusto e fate bollire lentamente per 15 minuti. Tagliate a lamelle il formaggio. Tostate il pane. Volendo dare un gusto più deciso alla preparazione, potete strofinare i crostini di pane con l'aglio. Versate la crema di frutti di mare in una zuppiera e servitela caldissima, con il pane tostato e il formaggio a lamelle: ogni commensale si servirà a piacere.

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.