CONCHIGLIE ALLA MARSIGLIESE

Ingredienti per 6 persone:

- dodici conchiglie Saint-Jacques,
- 60 g di burro,
- 300 g di funghi coltivati,
- 200 g di gamberetti in scatola,
- un vasetto di vongole,
- una scatola di zuppa di grancevole (o di aragoste),
- sale,
- pepe.

Spazzolate accuratamente le conchiglie sotto l'acqua corrente, poi mettetele in un recipiente sul fuoco: il calore farà aprire spontaneamente le valve. Staccate le noci con il corallo; lavatele e fatele insaporire nel burro. Procedete ad un'ulteriore pulitura delle sole conchiglie bombate (eliminate quelle piatte) e disponetele su un piatto che possa andare in forno. Lavate i funghi, asciugateli, affettateli sottilmente e uniteli ai molluschi, insieme ai gamberetti e alle vongole, sgocciolati dal loro liquido di conserva. Lasciate stufare per 10 minuti a fuoco dolce, quindi aggiungete la zuppa di grancevole (o di aragosta). Regolate di sale e di pepe, rimestate e distribuite il composto nelle conchiglie. Infornate a 200 gradi per 15 minuti, quindi servite.