

CONCHIGLIE SAN GIACOMO IN VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- otto-dodici conchiglie san Giacomo,
- 500 g di spinaci,
- sale,
- 80 g di burro,
- 50 g di ricotta,
- una tazza di besciamella (preparata con 40 g di burro, due cucchiaini di farina, sale, un bicchiere di latte),
- un tuorlo,
- pepe,
- 50 g di parmigiano grattugiato.

Lavate bene le conchiglie, spazzolandole sotto l'acqua corrente; poi mettetele sul fuoco, in un grande tegame, e lasciatevele per 5 minuti, in modo da farle aprire; privatele quindi della valva piatta.

Pulite bene i molluschi, liberandoli dalle parti sabbiose, ma lasciandoli nelle loro valve.

Lavate le conchiglie anche internamente e tenetele da parte.

Pulite gli spinaci, lavateli e fateli cuocere in una pentola con una manciata di sale (non occorre aggiungere acqua); quindi scolateli, strizzateli bene, tritateli e fateli soffriggere per qualche minuto in un tegame con 50 g di burro.

Sbriciolate la ricotta e unitela agli spinaci, mescolando bene.

Dopo aver preparato la besciamella con gli ingredienti indicati e seguendo la ricetta classica, legatela con il tuorlo, quando è ancora calda, insaporitela con sale e pepe e versatela nel tegame degli spinaci.

Amalgamate con cura, quindi distribuite il composto nelle conchiglie, coprendo i molluschi.

Disponete le conchiglie "in verde" sulla piastra del forno, cospargetele di parmigiano grattugiato e, dopo aver messo su ognuna un fiocchetto di burro, infornatele a calore moderato per circa 10 minuti.

Servite caldissimo.