
CONCHIGLIE SAINT-JACQUES ALLA PORTOGHESE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 conchiglie Saint-Jacques,
- una cipolla,
- una carota,
- un rametto di timo,
- due foglie di alloro,
- sale,
- pepe,
- due bicchieri di vino bianco secco,
- 100 g di burro,
- 200 g di pomodori,
- 100 g di champignons,
- succo di mezzo limone,
- parmigiano grattugiato.

Spazzolate e lavate accuratamente sotto l'acqua corrente le conchiglie Saint-Jacques, poi adagiatele in una teglia e mettetele sul fornello a fiamma viva, lasciandovele finché si saranno aperte spontaneamente. Quindi separate le due valve e con un coltellino a punta estraete il mollusco e il corallo. Lavateli ripetutamente in acqua fredda. Mettete in una casseruola la cipolla e la carota tritate, il timo, l'alloro, il sale, il pepe ed il vino. Fate cuocere a fiamma bassa per circa 30 minuti. Passate quindi il tutto al setaccio e raccogliete il passato in una casseruola, diluendolo con il brodo stesso di cottura; immergetevi i molluschi e il corallo e lasciateli cuocere per pochi minuti. Fate fondere il burro in un tegame: non appena sarà imbrodato, unitevi i pomodori schiacciati con una forchetta e i funghi coltivati tritati finemente. Spruzzate infine col succo di limone. Fate addensare la salsa, salatela e poi versatela nella casseruola dei molluschi. Mescolate e distribuite il composto nelle conchiglie. Cospargete con abbondante parmigiano e fate gratinare in forno.