

COQUILLES SAINT-JACQUES ALLA BRETONE

Ingredienti per 4 persone:

- otto coquilles Saint-Jacques,
- 100 g di burro,
- una cipolla,
- un bicchiere di vino bianco,
- sale,
- pepe,
- 35 g di farina,
- mezzo bicchiere di panna,
- un uovo.

Aprite le conchiglie, aiutandovi con un coltellino e staccando le valve; poi estraete i molluschi. Separate le noci dai coralli, eliminando i nervi e le altre aderenze. Mettete noci e coralli a spurgare in acqua fredda; intanto lavate accuratamente le conchiglie che contenevano i molluschi. Fate sciogliere la metà del burro in una casseruola larga e bassa e ponetevi ad appassire la cipolla tritata. Unite al soffritto le noci e i coralli ben sgocciolati dall'acqua: fateli insaporire per qualche istante, quindi bagnateli con il vino bianco e lasciate che questo evapori leggermente. Coprite i molluschi di acqua, salate, pepate e fate cuocere per 10 minuti. Intanto fate fondere il restante burro in un'altra casseruolina e stemperatevi la farina, senza però lasciarla imbiondire troppo. Estraete i molluschi dal loro fondo di cottura; filtrate quest'ultimo attraverso un passino a maglie fitte e versatelo sul composto di burro e farina, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno. Incorporate poi la panna e, senza smettere di rimestare, fate cuocere e addensare la salsa per qualche minuto. Rompete l'uovo e mettete il tuorlo, insieme con un cucchiaio di acqua, in un'altra casseruolina, sul fuoco molto basso: sbattetelo con una piccola frusta fino a che risulterà cremoso; quindi incorporatelo alla salsa che avete tolto dal fuoco. Regolate di sale e di pepe, se necessario, e tenete in caldo per qualche minuto a bagno maria. Tagliate noci e coralli a fettine e distribuiteli, alternandoli, nelle conchiglie. Coprite con la salsa. Sistemate ora le conchiglie su un piatto resistente al calore e fatele gratinare sotto il grill del forno per qualche minuto. Servitele caldissime.