CANNOLICCHI GRATINATI

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 limone,
- 1 bicchiere di olio d'oliva,
- 30 g di burro,
- prezzemolo tritato,
- pepe,
- 1000 g di pasta tipo cannolicchi,
- 1 cucchiaio di pangrattato.

Aprire i cannolicchi, disporli in una teglia unta di olio d'oliva, spolverarli con abbondante pangrattato e prezzemolo, disporvi sopra dei fiocchi di burro, bagnarli con il rimanente olio e peparli.

Farli gratinare in forno caldissimo, a 230°.

Appena cotti spruzzarli con succo di limone e servirli.