

PEOCI RIPIENI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di peoci molto grossi,
- due spicchi d'aglio,
- un grosso ciuffo di prezzemolo,
- poco pangrattato,
- un uovo,
- sale,
- pepe,
- due cucchiai di olio.

Lavate con cura i peoci, raschiandoli o spazzolandoli bene, poi con un coltellino aprite le valve, quanto basta per introdurre il ripieno. Tritate aglio e prezzemolo e mettete il trito in una ciotola insieme con il pangrattato, l'uovo, sale, pepe e due cucchiai di olio. Amalgamate bene il composto, quindi distribuitelo nei peoci, che contengono ancora il frutto di mare. Dopo aver richiuso le valve, ponete i peoci farciti in una teglia dove stiano di giusta misura, ben allineati, e cuoceteli nel forno ben caldo per 15 minuti, avendo cura di versare un bicchiere di acqua sul fondo della teglia. Servite nel recipiente di cottura.