CAPESANTE ALL'ALBARINO 1

Ingredienti:

- 1,5 kg di conchiglie S. Giacomo, ovvero una dozzina,
- 200 g di funghi,
- 1 bicchiere di vino bianco secco Albarino,
- sale,
- pepe,
- olio,
- peperoncino.

Aprite le valve con un coltello ben affilato staccando accuratamente i molluschi; immergerli in acqua fredda perchè perdano il liquido, quindi scolateli; metterli poi in casseruola, salare, pepare e se possibile aggiungere un po' di panna.
Lasciare cuocere per 10 min.
Tagliare i funghi alla julienne, aggiungere il vino, soffriggere.
Mescolare il tutto e cospargere con abbondante peperoncino.
Servire caldissimo.