



CAPPESANTE ALLA VENEZIANA

(Capesante a la venesiana)

(Estratto dal libro « La cucina veneta di mare »)

INGREDIENTI:

- 8 conchiglie di san Giacomo (cappesante) - 2 carciofi comuni - 1 cipolla - 1 spicchio d'aglio - 1 cucchiaino di burro - 1 mazzetto di prezzemolo	- 1/2 l di latte - 60 g di farina - 60 g di prosciutto cotto (affettato) - 30 g di parmigiano - 1 tuorlo - Sale e pepe
--	--

PROCEDIMENTO:

- Lavate le cappesante con cura. Raccoglietele in una padella ; ponetele sul fuoco, con la parte bombata in basso e lasciatele schiudere. Finite di aprirle con una lama di coltello e prelevatene il rosso corallo e la polpa bianca, che dovrete fare spurgare per una quindicina di minuti in acqua. Trascorso questo tempo, sgocciolatele e fateli lessare per quindici minuti in acqua salata in ebollizione.
- A parte, lavate e mondate i carciofi; spezzettateli e stufateli in tegame con il burro e un battuto di aglio e cipolla. Lasciateli cuocere; poi, quando la cottura sarà quasi completa, unitevi il prosciutto tritato e le cappesante affettate sottilmente.
- Fate insaporire il miscuglio per qualche minuto; quindi allontanandolo dal fuoco, cospargetelo di farina e stemperatelo con il latte. Rimettetelo sul fuoco e lasciatelo addensare piano, rimestando.
- Ottenuto un composto denso, incorporatevi il parmigiano, il tuorlo, il prezzemolo tritato, poco sale e pepe.
- Distribuitelo nelle mezze conchiglie convesse (che in precedenza avrete avuto cura di lavare bene), che sistemerete in teglia e passerete in forno preriscaldato a 200° per una decina di minuti.

Nota : « Capesante » è il nome veneto delle conchiglie di san Giacomo. Il vero nome delle conchiglie deriva dal fatto che nel Medioevo questi bivalvi venivano pescati sulle coste della Galizia spagnola e le loro valve vuotate venivano conservate in ricordo dai pellegrini che erano andati in viaggio al santuario di Santiago de Compostela, ritenuto luogo di sepolture di san Giacomo.