

Cannolicchi al vino bianco

Autore : Carolina Barra

Data : 19 Gennaio 2021



Ingredienti:

1 kg di cannolicchi
Un bicchiere di vino bianco
Olio EVO q.b.
Prezzemolo q.b.

2 spicchi d'aglio
Sale q.b.
Pepe q.b.

Procedimento:

I cannolicchi sono molto usati nella cucina di mare campana, sono delicatissimi e proprio per questo bisogna fare attenzione nel prepararli, anche perché, a volte, possono contenere della sabbia.

La prima cosa da fare è quella di aprirli, estrarre il frutto e lavarli con molta accuratezza.

Quindi li asciughiamo e li infariniamo.

In un tegame di coccio mettiamo a riscaldare l'olio, fino a che non comincerà a fumare. A questo punto aggiungiamo i molluschi, che rigiriamo di tanto in tanto, allungando quasi subito con il vino bianco.

La cottura non deve essere lunga, altrimenti i cannolicchi diventano gommosi. Aggiungiamo gli spicchi d'aglio, il prezzemolo tritato, sale e pepe.

Vanno serviti subito, magari su un letto di rucola. Sono un ottimo antipasto, gustoso e, come abbiamo visto, veloce da preparare.

Li possiamo accompagnare con una buona Coda di Volpe.

Buon appetito!