

CANNOLICCHI GRATINATI



Tempi di preparazione: 20 minuti

Cottura: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di cannolicchi
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 peperoncino rosso
- 4 cucchiai di pangrattato
- 4 cucchiai di olio evo
- 2 cucchiai di vino bianco secco
- 300 g di pomodorini pachino o ciliegini
- sale e pepe q.b.

Lavate e aprite a libro i cannolicchi a crudo, avendo cura di non separare le valve, preparate un trito fine di prezzemolo, aglio e peperoncino, unite il pangrattato, l'olio e il vino bianco, mescolate il tutto molto bene regolando di sale e pepe.

Disponete i cannolicchi aperti su una teglia ricoperta di carta forno, e riciprieteli con il condimento ottenuto. Ultimategli cospargendo con i pomodorini tagliati in quarti, infornate a forno caldo a 180° per 15 minuti, finchè il pangrattato non risulterà dorato. Sfornate e servite caldi.