
Canestrelli al forno

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Molluschi simili alle capesante, conosciuti anche come pettini, cucinati al profumo particolare della lavanda. Dal blog [La piccola casa](#)

Mi piace mischiare gusti, sapori, profumi, provare qualcosa di insolito, così come sono attirato da tutto ciò che trovo nei negozi alimentari, al mercato, in pescheria, in un suq ... Così appena sul banco del pesce del mercato orientale ho trovato dei bei canestrelli li ho subito acquistati. Ma cosa è il canestrello di mare: è un mollusco "simile" alle capesante anche se più piccolo, sono conosciuti anche come pettini e il loro nome scientifico è *Chlamys opercularis*, son dei molluschi bivalve, gustosi e che si prestano a molte ricette. Sul treno del ritorno, super affollato come sempre (ma è possibile che per le ferrovie esista solo l'alta velocità?) ho pensato alla ricetta, volevo un gusto avvolgente ma con un profumo più particolare, all'improvviso mi è venuto in mente che avrei potuto farli al forno con un "impasto" di burro, scalogno e tanto bel prezzemolo e poi per il profumo ho optato per qualcosa il cui odor mi rilassa tantissimo (la metto anche dentro i cuscini...), la lavanda. Detto fatto, nella mente la ricetta era pronta, ora occorre solo attendere che il treno lentamente e stancamente arrivasse in quel di Sestri Ponente, ho quindi aperto la valigetta e mi son messo a leggere il mio libro del momento: *L'Universo senza stringhe* di Lee Smolin. Ecco quindi la ricetta per preparare questi ottimi frutti di mare: i canestrelli al forno al profumo di lavanda. **Ingredienti per due persone** dieci canestrelli di mare un bel ciuffo di prezzemolo due scalogni un bel pezzo di burro salato una piccola manciata di fiori di lavanda. sale due spicchi d'aglio Aprire i canestrelli e risciacquarli per bene dalla sabbia, quindi sperarli dalla valva e gettare via quella superiore. Tritare molto finemente il prezzemolo, lo scalogno e l'aglio quindi amalgamarli per bene con il burro salato e il sale, prendere l'impasto ottenuto e metterlo nei canestrelli ricoprendoli. Versare del sale grosso in una teglia e adagiarsi sopra i canestrelli, quindi infornare a forno caldo per dieci minuti a 200 gradi, aprire e aggiungere i fiori di lavanda, cuocere per ancora un minuto. Servire nei piatti e aggiungere ancora un po' di fiori di lavanda per decorazione. Dal blog [La piccola casa](#)