

Cannolicchi ripieni

- Ingredienti per 4 persone
- 16 cannolicchi
- 1 spicchio d'aglio
- 20 gr. di prezzemolo
- 50 gr. di pangrattato
- olio extra vergine d'oliva q.b.

Pulite e lavate esternamente i molluschi e apriteli a meta' con un coltellino affilato. Preparate un ripieno tritando bene l'aglio e il prezzemolo insieme al pangrattato. Con questo battuto, spolverizzate abbondantemente i molluschi aperti e irrorateli di olio extra vergine d'oliva. Gratinate in forno a 200 gradi per 5/7 minuti e serviteli caldissimi.