

רכיבים:

16 צדפות עם קליפותיהן

½ כוס יין לבן, יבש

50 גרם פירורי לחם

¼ כוס שמן זית

3 שיני שום קצוצות

חופן עלי פטרוזיליה, קצוצים דק

חופן עלי בזיליקום, קצוצים דק

אופן ההכנה:

1. מבשלים את הצדפות ביין, עד שהן נפתחות. (3 דקות בישול לערך).

2. מסלקים את חציין הריק של הצדפות.
3. מערבבים את השמן, פירורי הלחם, השום, הבזיליקום והפטרוזיליה ומתבלים במלח. אם העיסה יבשה מדי מוסיפים מעט שמן זית.
4. משאירים את תוך הצדפות ומניחים עליו כפית מהעיסה.
5. מכניסים לתנור שחומם מראש בחום גבוה, למשך כ-2 דקות.