



רכיבים:

16 צדפות עם קליפותיהן

$\frac{1}{2}$ כוס יין לבן, יבש

50 גרם פירורי לחם

$\frac{1}{4}$ 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, העיסה יבשה מדי מוסיפים מעט שמן זית.
 4. משאירים את תוך הצדפות ומניחים עליו
 5. מכניסים לתנור שחומם מראש בחום גבוה,
- הבזיליקום והפטרוזיליה ומתבלים במלח. אם
- כפית מהעיסה.
- למשך כ-2 דקות.