

Capesante allo champagne”

antipasto per 4 persone

Ingredienti

Capesante (conchiglie di S. Giacomo)	n	4
Burro	g	20
Champagne	g	70
Sale		q 6

Erba cipollina		q 6
Pepe		q 6
Pangrattato – cucchiaini colmi	n	1
Olio d’oliva	g	15

ore	19,40	Accendete il forno per scaldarlo (grill)
	19,41	Preparate un pinzimonio composto da erba cipollina tritata, pangrattato, sale, pepe e 15 g d’olio
	19,46	Fate soffriggere per 2’ i molluschi nel burro. Unite lo champagne, fatelo evaporare e spegnete
	19,52	Ungete le conchiglie d’olio e posateci dentro il frutto. Pennellatele con il pinzimonio
	19,55	Infornatele (parte alta) e fatele gratinare (circa 5 minuti)

Nella denominazione della ricetta vi è il termine “champagne”. Questo forse aggiunge un pizzico d’eleganza, ma solo quella. Potete, infatti, servirvi del nostro spumante, altrettanto ottimo e fragrante

Conservate le conchiglie delle capesante. Vi serviranno in altre occasioni per presentare alcuni antipasti oppure cucinare le vostre grigliate di pesce