

Capesante allo champagne”

antipasto per 4 persone

Ingredienti

<i>Capesante (conchiglie di S. Giacomo)</i>	<i>n</i>	<i>4</i>	<i>Erba cipollina</i>	<i>q</i>	<i>6</i>
<i>Burro</i>	<i>g</i>	<i>20</i>	<i>Pepe</i>	<i>q</i>	<i>6</i>
<i>Champagne</i>	<i>g</i>	<i>70</i>	<i>Pangrattato – cucchiaini colmi</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Sale</i>	<i>q</i>	<i>6</i>	<i>Olio d’oliva</i>	<i>g</i>	<i>15</i>

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