

SECONDI DI PESCE

Capesante in salsina

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

45 min

COTTURA

15 min

CALORIE

251 kcal

■ Ingredienti per 4 persone

Capesante	8
Burro	60 g
Olio d'oliva	2 cucchiaini
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Acciuga sott'olio	1
Brandy	1/2 cucchiaino
Aglione	2 spicchi
Pepe	1 pizzico
Sale	

■ Preparazione

- 1 Preparare la salsina: in una casseruola mettete metà burro, l'olio, il prezzemolo tritato, l'acciuga sciolta, il brandy, un po' di pepe macinato e di aglio schiacciato.
- 2 Aprite le conchiglie, estraete i molluschi (noci) e le uova (coralli): lavateli più volte sotto l'acqua corrente, separateli, eliminate la fine membrana e asciugateli.
- 3 Lavate bene le conchiglie e asciugatele. Imburrate le conchiglie e distribuitevi noci e coralli, ben sistemati. Fate sciogliere il rimanente burro in una piccola casseruola e con esso spennellate i molluschi.
- 4 Mettete le conchiglie in forno già caldo (250 gradi) per 5 minuti. Intanto mettete sul fuoco la casseruola con gli ingredienti per la salsina. Fate scaldare e mescolate in continuazione.
- 5 Togliete le conchiglie dal forno e versate in ognuna un po' di salsina. Infornate ancora per qualche minuto e servite.