

CAPESANTE FLAMBÉ

Ingredienti per 2 persone:

- Quattro capesante (anche surgelate),
- un uovo sodo (tagliato a metà),
- due conchiglie,
- 50 g di burro,
- aglio,
- un cucchiaio di farina bianca,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe bianco (facoltativo),
- tre cucchiari di panna,
- due cucchiari di whisky,
- un cucchiaio di Drambuie.

Dopo aver separato la parte bianca dei molluschi, praticando una o due incisioni, metteteli nella padella con dentro, già in ebollizione, la besciamelle: burro, farina, panna, spicchio d'aglio.

Quando la salsa sarà sufficientemente ristretta e cremosa, aggiungete il prezzemolo, salate e pepate, mescolate delicatamente per alcuni secondi.

Quindi, tenendo la padella leggermente inclinata, versate il Whisky mescolato al Drambuie, otterrete così il "flambé". Distribuite i molluschi nelle due capesante, ponetevi sopra le due metà dell'uovo, infine aggiungete la salsina ristretta sopra le uova.

Consigli utili: con il coltellino per ostriche aprite le capesante.

Estraete i molluschi, eliminate i filamenti e la parte nera.

Lavate nell'acqua corrente i molluschi in modo da eliminarne la sabbia.

Assieme ai molluschi surgelati ricordate di acquistare le conchiglie; lavatele perfettamente con acqua bollente e asciugatele.