

CROSTINO DI SPINACI E CAPESANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di capesante pulite
- 40 g di burro
- 1 pezzetto di cipolla
- 1 pezzetto di peperoncino
- 300 g di spinaci saltati in padella
- 8 fette di pancarrè
- 4 cucchiaini di formaggio grana grattugiato
- sale

Levate il corallo alle capesante e sciacquatele.

Prendete una padella, fate insaporire nel burro il pezzetto di cipolla, poi cuocetele le capesante 1 minuto circa per parte.

Unite il corallo e mescolate.

levate le capesante dal fuoco e affettatele.

Mettete in padella il pezzetto di peperoncino e gli spinaci.

Fateli insaporire e correggete di sale.

Togliete la crosta alle fette di pancarrè e tagliatele in diagonale.

Distribuite su ogni meta¹ un po' di spinaci e qualche fettina di capesanta.

Spolverizzate di grana e mettete in forno a 200 gradi per circa 10 minuti.

Servire subito.