

CAPESANTE AI FUNGHI

Ingredienti per 8 persone:

- 16 capesante
- 300 g di funghi champignon
- 150 g di code di scampi
- 4 uova
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini di pangrattato
- 50 g di burro
- sale
- pepe

Pulite accuratamente con una spazzola dura le conchiglie, quindi lavatele e ponetele in una larga padella appoggiandole dalla parte bombata.

Fatele aprire sul fuoco, quindi levatele e con un coltellino staccate il mollusco e il corallo.

Eliminate l'alveolo e la parte nera.

Lavate poi le mezze conchiglie bombate sotto acqua corrente.

Tritate i muscoli e i coralli, ponete il trito in una terrina, unite le code di scampo lavate e sgusciate e le uova sbattute. Salate e pepate.

Pulite gli champignon, tagliateli a fettine e fateli appassire in una noce di burro insieme all'aglio e a una cucchiata di prezzemolo tritato.

Uniteli al composto preparato.

Riempite con questo le mezze conchiglie bombate, spolverizzate con un poco di pangrattato, mettete su ciascuna un piccolo fiocchetto di burro e ponete in forno caldo a 200°C per 20 minuti circa, fino a quando sono leggermente gratinate.