

## CAPESANTE AL BRANDY

Ingredienti per 4 persone:

- 4 capesante grandi o 8 piccole
- olio d'oliva
- prezzemolo
- aglio
- brandy
- succo di limone
- farina
- pepe

Richiede una preparazione molto semplice, ma di sicuro effetto.

Lavate bene le capesante ed apritele, eliminando la parte piatta delle conchiglie.

Ripassatele più volte sotto l'acqua avendo cura di eliminare tutta la sabbia.

Rosolate poi il mollusco precedentemente infarinato, in olio caldo aromatizzato con l'aglio.

Poco prima della fine della cottura spruzzate col brandy e fiammeggiate per alcuni secondi.

Servite quindi le capesante nella loro conchiglia, assieme ad un po' di liquido di cottura, dopo averle guarnite con un po' di prezzemolo.