

CAPESANTE AL GRATIN

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di capesante
- 100 g di pangrattato
- 2 patate
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- 5 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Mettete le capesante in un largo tegame con coperchio quindi cuocete a fuoco vivo fino a che si saranno aperte poi scolatele e togliete i molluschi dalle conchiglie.

Lessate separatamente a metà cottura le patate e la cipolla, scolatele, pelate le patate poi affettate entrambe le verdure e sistematele in una pirofila unta con 1 cucchiaini d'olio.

Mescolate in un piatto fondo il pangrattato con il prezzemolo tritato insieme all'aglio, un pizzico di sale e 2-3 cucchiaini d'olio.

Rotolate nel composto le capesante, suddividetele in 4 conchiglie cospargendole con l'eventuale rimanenza di pangrattato.

Adagiatele sulle patate, irrorate con 1 cucchiaio d'olio quindi passate in forno caldo a 200°C per circa 15-20 minuti.

Prima di servire incoperchiate con le altre conchiglie ben lavate e asciugate.