

## CAPESANTE AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 12 capesante
- 2 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 limone
- olio d'oliva

In una padella antiaderente far aprire a fuoco vivo le capesante.

Estrarre i molluschi dalle conchiglie.

Tritare aglio e prezzemolo e rosolarli in olio, unire i molluschi e farli insaporire per 5 minuti.

Bagnarli con il succo di limone e suddividerli nelle conchiglie.

Servire subito.