

CAPESANTE CON FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 16 capesante
- 300 g di funghi champignon
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 15 cl di panna
- 2 limoni (succo)
- prezzemolo
- 40 g di burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondate i funghi, lavateli velocemente, asciugateli e tagliateli a fettine.

Aprite le capesante e staccate i molluschi dalla conchiglia.

Passateli sotto l'acqua corrente e immergeteli in acqua fredda per una decina di minuti.

Scolateli, poneteli in una casseruola con il vino bianco, la panna, sale e pepe e cuocete a fiamma dolce per 10 minuti.

In un tegame mettete il succo dei limoni e il burro con 3 cucchiainate di acqua, sale e pepe e portate a bollore.

Unite i funghi affettati, coperchiate e cuocete a fuoco vivace per 6 minuti mescolando spesso.

Spegnete e scolate i funghi dal sugo di cottura.

Lavate le mezze conchiglie dov'era attaccato il mollusco e disponetele in un'ampia teglia.

Riempitele con i funghi, i molluschi e la loro salsa e irrorate con un filo di olio.

Cospargete con il prezzemolo tritato e passate per 3 minuti in forno a 250' Servite subito.