

# CAPESANTE FRITTE

Ingredienti per 4 persone:

- 12 capesante
- 2 uova
- 70 g di pangrattato
- 1/2 tazza di farina bianca
- abbondante olio per friggere
- alcuni ciuffi di prezzemolo
- sale

Spazzolate energicamente e con cura le capesante e lavatele in acqua fredda corrente.

Ponetele in forno per qualche minuto per far schiudere le valve.

Staccate i molluschi, eliminate la parte scura, lavateli e poneteli su un piatto che terrete in caldo.

Conservate la valva superiore delle conchiglie, ed eliminate l'altra.

Infarinate leggermente le capesante, immergetele nelle uova che avrete sbattuto con un po' di sale, quindi passatele nel pangrattato.

Friggete per circa 5 minuti i molluschi in una capace padella con abbondante olio caldo.

Passate sulla carta assorbente e servite le capesante, dopo averle rimesse nelle loro conchiglie, su un piatto di servizio decorando con ciuffi di prezzemolo.

Si possono comperare capesante già pulite, facendosi dare dal pescivendolo le conchiglie (basteranno 4) già pronte.

In ogni conchiglia mettete 3 capesante fritte.