

CAPESANTE GRATINATE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 capesante
- olio d'oliva extra-vergine
- 100 g di pangrattato
- 50 g di formaggio grattugiato
- 1 spicchio di aglio
- 1 manciata di prezzemolo
- sale
- pepe

Lavate le capesante ed apritele a crudo con un coltellino, conservando solo la valva con il corallo.

A parte preparate un composto omogeneo con pangrattato e formaggio grattugiato al quale avrete aggiunto l'aglio ed il prezzemolo tritati insieme ed un po' d'olio.

Coprite l'interno delle capesante con il composto ed infornate in forno già caldo a 160 gradi per circa 20 minuti.

Togliete appena dorate e servite caldo.