

CAPESANTE GRATINATE AL TIMO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 capesante fresche con le valve
- 4 fette di pancarrè
- 100 g di besciamella pronta
- 30 g di burro
- 1/3 di bicchiere di vino bianco secco
- alcuni rametti di timo
- sale

Aprite e sciacquate bene i molluschi e le parti convesse delle valve, che utilizzerete come contenitori in cottura.

Tagliatene la parte bianca (noce) a fettine lasciando intero il corallo.

Saltateli per 3 o 4 minuti in padella con il burro.

Sfumateli con un terzo di bicchiere di vino bianco.

Toglieteli, sgocciolateli e teneteli in caldo.

Versate nella stessa padella la besciamella e insaporitela nel fondo di cottura delle capesante.

Tritate nel mixer le fette di pancarrè con alcuni rametti di timo.

Suddividete i molluschi fra le mezze valve e salsatele con la besciamella.

Cospargetele con il trito aromatico, salatele e passatele sotto il grill finché saranno dorate.

Consigli: aprire le capesante è facile: basta scaldarle su una piastra perché le due valve si schiudano e si possa passarvi in mezzo la punta di un coltello; si possono acquistare, però, anche già aperte e separate o, se torna comodo e si dispone di gusci conservati da una preparazione precedente, surgelate.