

## CAPESANTE IN SALSA DI ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone:

- 12 capesante
- 60 g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 carota
- 1 cipollotto
- zafferano
- 1 cucchiaio di panna
- sale

Aprite le capesante, estraetele e conservate le valve.

In una pentola fate bollire un po' d'acqua, il sale, il vino e le verdure per 10 minuti, unitevi le capesante e cuocete per 4 minuti.

Tagliatele a metà e distribuite i pezzetti nelle valve, tenetele al caldo.

Fate ridurre il fondo di cottura, amalgamatevi il burro a fiocchetti, un cucchiaio di panna e lo zafferano.

Mescolate con cura.

Versate questa salsa calda sulle capesante e servite.