

CAPESANTE IN SALSA PICCANTE CON SCORZONERA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 carote grandi
- 200 g di scorzonera
- 3 cucchiaini di farina
- 3/4 di cucchiaino di curry
- 25 cl di vino bianco
- 2 cucchiaini di panna
- sale
- pepe

Pulite le carote e la scorzonera, lavatele, ponetele in una casseruola con acqua bollente e fatele lessare fino a quando saranno tenere.

Scolatele, lasciatele raffreddare completamente, quindi tagliate le carote a dadini e la scorzonera a bastoncini.

Lavate con cura le capesante sotto l'acqua corrente, strofinandole con una spazzolina per eliminare ogni traccia di sabbia, poi mettetele in un largo tegame e fatele aprire a calore vivace.

Toglietele dal fuoco, separate completamente le valve con l'aiuto di un coltello ed estraete i frutti; filtrate il liquido rimasto nel tegame e tenetelo da parte.

Lavate i molluschi sotto l'acqua corrente per alcuni istanti e asciugateli con carta assorbente da cucina.

Setacciate la farina in una terrina, mescolatevi il curry, una presa di sale e una macinata di pepe e passatevi i molluschi; tenete da parte ciò che rimane del miscuglio di farina.

Soffriggete i molluschi in una padella con l'olio caldo, a fuoco medio per un minuto, poi levateli dal recipiente e teneteli in caldo.

Mettete nella padella la farina avanzata, impastata con un po' di vino, mescolate, unite il resto del vino e portate ad ebollizione.

Lasciate cuocere a calore moderato, mescolando spesso, fino a quando la salsa si sarà leggermente addensata.

A questo punto unite il liquido e i frutti dei molluschi, gli ortaggi e la panna, mescolate per amalgamare bene il tutto, e proseguite la cottura, a calore dolcissimo, per altri 30 minuti, dando una mescolata di tanto in tanto.

Al termine, togliete la preparazione dal fuoco, trasferitela in un piatto di portata caldo e servite subito.

Per aprire le capesante afferrate una conchiglia aiutandovi con un canovaccio; la valva piatta va tenuta rivolta verso l'alto. Inserite fra le due valve la lama di un coltello robusto e tagliate il muscolo presente all'interno della valva piatta.

Alzate la valva piatta e tenete con la mano la valva concava.

Usando lo stesso coltello, che deve essere ben affilato, tagliate la polpa lungo il bordo grigio.

Togliete il frutto dalla conchiglia, poi con delicatezza separate con le mani il bordo grigio dalla polpa e dal corallo.

Una volta tolto il bordo grigio, che può essere impiegato per la preparazione di un fumet, un fondo o un brodo di pesce, separate con cautela la polpa bianca e il corallo.