

CAPESANTE IN SALSINA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 capesante
- 60 g di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 acciuga sott'olio
- 1/2 cucchiaino di brandy
- 2 spicchi di aglio
- 1 pizzico di pepe
- sale

Preparate la salsina: in una casseruola mettete metà burro, l'olio, il prezzemolo tritato, l'acciuga sciolta, il brandy, un po' di pepe macinato e di aglio schiacciato.

Aprite le conchiglie, estraete i molluschi (noci) e le uova (coralli): lavateli più volte sotto l'acqua corrente, separateli, eliminate la fine membrana e asciugateli.

Lavate bene le conchiglie e asciugatele.

Imburrate le conchiglie e distribuitevi noci e coralli, ben sistemati.

Fate sciogliere il rimanente burro in una piccola casseruola e con esso spennellate i molluschi.

Mettete le conchiglie in forno già caldo (250 gradi) per 5 minuti.

Intanto mettete sul fuoco la casseruola con gli ingredienti per la salsina.

Fate scaldare e mescolate in continuazione.

Togliete le conchiglie dal forno e versate in ognuna un po' di salsina.

Infornate ancora per qualche minuto e servite.