

---

## CONSOMMÈ DI PESCE CON CAPESANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di brodo di pesce ristretto
- 4 capesante
- 10 cl di fumet di pesce
- 4 cucchiaini di caviale
- 4 puntine di aneto

Mettete il brodo ristretto di pesce in una casseruola e portatelo ad ebollizione.

Nel frattempo aprite le capesante, estraete il mollusco ed eliminate il corallo, che potrà essere utilizzato diversamente.

Dividete in due i molluschi con un taglio orizzontale e cuoceteli per un istante (circa 1/2 minuto) nel fumet di pesce portato ad ebollizione in una casseruola.

Distribuite il consommè in quattro tazze e ponete in ciascuna due pezzi di capesante e 1/2 cucchiaino di caviale.

Guarnite con l'aneto e servite.