

# FRITTURA DI CAPESANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 capesante
- farina
- 1 uovo
- pangrattato
- abbondante olio d'oliva
- sale
- pepe

I pescivendoli vendono generalmente le capesante, che sono conchiglie molto conosciute a Venezia, già estratte dalle loro valve.

Separate la carne bianchissima e il corallo.

Se la parte bianca, che ha la forma di grosso turacciolo, è abbondante tagliate il tronchetto in due.

Lavate e asciugate questi cilindri, infarinateli leggermente, passateli nell'uovo sbattuto con sale e pepe e poi nel pangrattato.

Friggeteli in olio abbondante e caldissimo per un paio di minuti circa.

Il corallo avanzato può essere servito con olio e limone.