

SPIEDINO DEL BUONGUSTAIO 1

Ingredienti per una persona:

- 4 capesante,
- sale,
- pepe bianco,

Per la salsa:

- 1/2 scalogno,
- 4 cl di vino bianco secco,
- 10 cl di fumet di pesce,
- 30 g di burro,
- sale,
- pepe bianco,
- 1/2 cucchiaino di erba cipollina.

Aprite le capesante, estraete i molluschi, lavateli con cura e asciugateli.

Eliminate il bordo grigio e separate la polpa bianca dal corallo.

Infilate i pezzi di mollusco su uno spiedino, alternando i due colori, insaporite con sale e pepe bianco appena macinato e fate cuocere sotto il grill ben caldo per 3-4 minuti.

Preparate il burro all'erba cipollina: in una casseruolina fate cuocere lo scalogno tritato finemente con il vino bianco fino a quando il liquido si sarà ridotto della metà; unitevi allora il fumet di pesce e fate ridurre il tutto ad un terzo.

Passate la salsa ottenuta attraverso un setaccio fine, raccoglietela nella stessa casseruolina e incorporatevi il burro, freddissimo e a pezzetti.

Fate nuovamente bollire la preparazione, regolate di sale e pepe e mescolatevi l'erba cipollina tritata.

Servite le capesante ben calde insieme alla salsa preparata.