

Capesante gratinate al burro e Brandy

Categoria: Sapore di Mare - Antipasti



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 15 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Elevato	Difficoltà: Bassa	

Le **capesante gratinate al burro e Brandy**, sono dei delicati e teneri molluschi gratinati all'interno del loro guscio, con un impasto di **pangrattato, burro e Brandy** : possono essere proposte sia come antipasto, sia come secondo piatto, servendone qualcuna in più a testa.

Le capesante così preparate risulteranno molto gustose, delicate e ghiotte: tenetevi pronti alla richiesta di un bis!



Ingredienti

>> Aglio 3 spicchi tritati finemente	>> Pangrattato 10 cucchiari
>> Brandy 1 bicchiere	>> Pepe macinato al momento q.b.
>> Burro 160 gr	>> Prezzemolo tritato 3 cucchiari
>> Capesante con conchiglia 8	>> Sale q.b.
>> Noce moscata grattuggita 1/4 di cucchiaino	

Preparazione



Ponete il **burro** in un tegame e fatelo sciogliere, aggiungete l' **aglio**, fatelo dorare a fuoco dolce, poi unite il **prezzemolo** e togliete il tegame dal fuoco.

Unite poco alla volta i 10 cucchiari di **pan grattato** , fino ad ottenere un composto omogeneo, poi grattugiate la **noce moscata** , il **pepe** secondo i vostri gusti, e salate.

Inumidite l'impasto con il bicchiere di **Brandy**; se il composto risultasse troppo secco, bagnatelo con qualche cucchiaino di acqua tiepida, senza esagerare (l'impasto deve risultare come una crema densa).

Sciacquate per bene le capesante che in genere vengono vendute già prive della parte superiore; in ogni caso un' ulteriore pulizia è consigliabile per eliminare qualsiasi **residuo di sabbia** .

In ogni **capasanta** mettete un cucchiaino e mezzo di impasto , lisciando bene la superficie.

Cuocete in forno caldo per **5 minuti a 220°**, e successivamente ponetele per altri **5 minuti sotto al grill** ; servitele ancora calde.



Consiglio



Igusci delle capesante sono di forma irregolare, quindi quando le infornerete, mettetele in posizione assolutamente orizzontale, poichè il burro liquefacendosi per il calore, potrebbe uscire dal guscio rovinando il vostro lavoro.

Per evitare ciò, vi consigliamo di appoggiare i gusci su un salsicciotto circolare preparato con della pellicola di alluminio, così come potete vedere nella fotografia.