

Capesante gratinate

Categoria: Sapore di Mare - Antipasti



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min Cottura: 10 min Dosi per: 4 persone
 Costo: Basso Difficoltà: Bassa

Le **capesante gratinate** sono una ricetta appartenente soprattutto alla tradizione **natalizia** e rappresentano un piatto molto semplice da preparare ma allo stesso tempo molto **originale** e saporito.

Possono essere servite come **antipasto** per una cena importante o, come abbiamo già detto, per il **cenone di Natale** o **Capodanno**, dove si va alla ricerca di piatti un po' particolari e diversi dal solito.



Ingredienti

» Aglio 2 spicchi	» Parmigiano Reggiano 50 g
» Brodo 200-250 ml circa	» Pepe una spolverata
» Capesante 8	» Prezzemolo tritato 2 cucchiaino
» Olio 1/2 bicchiere	» Sale q.b.
» Pangrattato 80 g	

Preparazione



Mescolate in una terrina il pane grattugiato, il prezzemolo, il formaggio, l'aglio schiacciato, il pepe (1), un pizzico di sale, aggiungete 3/4 dell'olio (2) e il brodo (quanto basta per ottenere un composto cremoso, né troppo asciutto né troppo liquido) (3).



Dopo avere ben amalgamato gli ingredienti, ottenendo una preparazione omogenea cremosa ma non liquida, mettete tutte le capesante in una teglia (5), e ricopritele con la **farcia** che avete preparato (6) e irroratele d'olio.

Fate preriscaldare il forno a 200° e fate cuocere le vostre capesante per almeno 10-15 minuti fino a che la farcia abbia acquisito un bel colorito dorato.

Sfornate e servite le capesante gratinate ancora calde... buon appetito!

Consiglio

Per far sì che i gusci delle capesante, durante la cottura in forno, rimangano ben dritti evitando alla farcia di fuoriuscire, preparate degli anelli di alluminio sui quali andrete ad appoggiarle. Procedete in questo modo: tagliate dei fogli della lunghezza di cm 20 ed arrotolateli su se stessi fino ad ottenere un bastoncino che andrete ad unire alle due estremità dandogli forma di anello.

Se volete dare più sapore al vostro piatto, potete aggiungere alla farcia una goccia di **cognac**, inoltre, prima di infornare le vostre **capesante**, ricordate di fare un giro d' **olio** per far sì che con la cottura in **forno**, la **farcia** non si secchi.

Visto che le **capesante** sono un **antipasto** molto leggero e delicato, se volete mantenere questa linea, potete servirle accompagnate da una semplice **insalatina di stagione**: sempre buona e non pesante.

Curiosità

Le **capesante** sono dei **molluschi** molto pregiati, paragonabili alle **ostriche** sia a livello di **sapore** che di **costo**!

In molte zone del mondo, le capesante, sono chiamate **coquille Saint Jacques**, **conchiglia di S. Giacomo** o **della pellegrina**.