



Capesante gratinate

Ingredienti

6 capesante
pangrattato q.b.
parmigiano grattugiato q.b.
aglio e prezzemolo tritati
sale
olio d'oliva
vino bianco
6 conchiglie

Antipasto veloce, ma di sicuro effetto.

Tagliare le capesante e cuocerle una decina di minuti con un pizzico di prezzemolo e aglio tritati, un goccio di olio di oliva, mezzo cucchiaino di vino bianco per ammorbidire il tutto, e un pizzico di sale. Riempire le conchiglie col composto, spolverare con un poco di pangrattato e parmigiano grattugiato poi infornare a 200° e lasciare gratinare.