

LE NOSTRE RICETTE

ANTIPASTO

Capesante al Prosecco in padella

Ingredienti per 8 persone

Capesante 8
Prosecco Brut 60 ml
Burro 20 gr
Sale - pepe q.b.



Procedimento

Se usate capesante fresche, sciacquatele con acqua corrente fredda per eliminare eventuali residui di sabbia, poi staccate i molluschi dalle conchiglie e ripassateli sotto l'acqua fredda. Prendete una padella abbastanza larga, fondete il burro. Buttate i molluschi e fateli rosolare un minuto per lato. Non prolungate i tempi di cottura per non rendere la polpa stopposa. Sfumate con il Brut, lasciate evaporare l'alcool per un paio di minuti. Alla fine salate e pepate e servite le capesante con un po' di liquido di cottura. Si possono servire adagiate sulle conchiglie.

Note

E' consigliabile non riscaldare le capesante, potrebbero perdere di gusto e diventare gomgnose.



CENETAE

commerciale@cenetae.it - www.cenetae.it