

Capesante al gratin

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 26 Agosto 2013 10:10 - Ultimo aggiornamento Lunedì 26 Agosto 2013 10:26

Capesante al gratin

Come antipasto di fine estate prepariamo delle capesante al gratin. Per il gratin uso la versione classica, la più semplice a base di pangrattato, olio, aglio e prezzemolo, senza formaggio che non mi sembra legare bene con il mollusco.



Dosi per quattro persone: 8 capesante, sale, pepe, olio, uno spicchio d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, pangrattato q.b..

Lavare bene le capesante, sgocciolarle e quindi appoggiarle nel guscio pulito e cospargerle con l'impasto composto da tutti gli ingredienti. Infornare in forno già caldo a 180° e lasciar gratinare. Si possono usare al posto delle capesante le cozze, ben lavate. Se non vogliamo utilizzare i gusci possiamo disporle su una pirofila e quindi coprirle con l'impasto.

