

Ricette per il cenone di capodanno a cura dello chef Stefano Barbato.

Ricetta: capesante gratinate.

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

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!

Fonte: <http://ricette.giallozafferano.it/Capesante-gratinate.html>.