

CAPESANTE GRATINATE

Preparare un composto con pangrattato, parmigiano grattugiato, prezzemolo e aglio Tritato sale, olio d'oliva (non molto). Amalgamare il tutto fino ad ottenere la consistenza di polpettine abbastanza morbide, aggiungendo un po' di acqua.

Sciacquare le capesante mantenendo la conchiglia. Coprire il mollusco con il composto sopra descritto e infornare per circa 15 min a 180°.

Una gradevole variante consiste nell'aggiungere nella preparazione del composto, un po' di pesto alla genovese.

