Capesante

Pubblicato: 21-07-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- Capesante
- burro
- pan grattato
- prezzemolo
- aglio (facoltativo)
- sale, pepe
- cognac

Preparazione:

Togliere i molluschi dai gusci, lavarli fino a quando non ci sarà più sabbia.

Preparare del pan grattato con sale e prezzemolo tritato (a piacere con aglio tritato e pepe), aggiungere 2/3 cucchiai di cognac.

Passare i molluschi nel preparato e far aderire bene.

Prendere i gusci, mettere un pò di burro, rimettere i molluschi impanati, altro burro, una spolverata di pane preparato e un cucchiaino di cognac.

Passare in forno a 180° per circa 20 minuti.