

PRIMI PIATTI

Capelli d'angelo con aglio, capesante e rucola

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un piatto articolato e saporito, la rucola rende fresco questo piatto di pasta aromatizzata con l'aglio ed arricchita con le capesante che, scottate sulla griglia, mantengono il loro sapore pieno.

INGREDIENTI

CAPESANTE grosse con le uova - 20

CAPELLINI d'angelo - 250 gr

RUCOLA (solo le foglie) - 100 gr

CORIANDOLO fresco tritato - 25 gr

VINO BIANCO 60 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

150 ml

SPICCHIO DI AGLIO tritati - 2

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

1 Ripulite bene le capesante di tutte le parti dure ed asciugatele con carta assorbente.

Fate bollire una pentola d'acqua leggermente salata e cuocetevi la pasta al dente.



2 Scolatela e mescolatela a un cucchiaio di olio perché non s'attacchi.



3 Scaldate intanto un cucchiaio di olio in una padella, unitevi l'aglio e cuocete per pochi secondi; non fatelo bruciare.

Unitevi il vino ed il succo di limone e togliete dal fuoco.



- 4 Scaldate una bistecchiera a fuoco alto e spennellatela con un po' d'olio. Salate e pepate le capesante e scottatele un minuto per lato sulla bistecchiera rovente.



5 Riscaldare appena la mistura all'aglio, aggiungetevi la rucola e rimescolate su fuoco medio per 1-2 minuti, facendola appassire.



6 Unitevi la pasta e mescolate bene.



- 7 Distribuite la pasta in quattro fondine, sistematevi sopra le capesante e guarnite con il coriandolo rimasto.