

ANTIPASTI E SNACK

Capesante alla parmigiana

LUOGO: Sud America / Perù

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

9 capesante in mezza conchiglia (solo la parte inferiore)
1 tazza di parmigiano appena grattugiato
50g di burro
olio d'oliva
pepe appena macinato

PREPARAZIONE

1 Scaldate il forno a 200°C. Pulite e sciacquate le conchiglie, apritela lasciando la valva attaccata ad una metà della conchiglia. Condite leggermente la capasanta con pepe macinato e cospargetela di parmigiano grattugiato.

Aggiungete un fiocchetto di burro e un paio di gocce di olio d'oliva in cima a ciascuna capasanta.

Infornate o grigliate le capesante per 5-8 minuti a temperatura elevata fino a quando il

formaggio non prenderà un bel color bruno.

Servite immediatamente le capesante con uno spicchio di limone da spremere sopra il mollusco ed un bicchiere di Chardonnay fresco.

NOTE

Questo antipasto peruviano è molto veloce e facile da preparare.