

ANTIPASTI E SNACK

Capesante gratinate

di: *lyudmyla*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 5 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CAPESANTE 4

PREZZEMOLO 1 mazzetto

PANGRATTATO 2 cucchiaini da tavola

PARMIGIANO REGGIANO 4 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREPARAZIONE

1 Aprite le capesante.



- 2 Staccate i molluschi e lavate le conchiglie sotto l'acqua corrente, asciugate e riposizionate i molluschi nelle conchiglie pulite sopra una placca da forno.



- 3 Lavate e asciugate il prezzemolo, sbucciate l'aglio e togliete anima.

Nel mixer frullare l'aglio.



4 Con il prezzemolo.



5 Unite il pangrattato.



6 Il parmigiano.



7 E l'olio.



8 Frullare fino ad avere un composto umido.



9 Coprite i molluschi con il composto.



10 Fate gratinare nel forno per circa 5 minuti.

